



**KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
REPUBLIK INDONESIA
2016**

GURU PEMBELAJAR MODUL PAKET KEAHLIAN JASA BOGA SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN



Penulis: Dra. Endah Saraswati, M.M., dkk

**KELOMPOK KOMPETENSI J
PENGELOLAAN USAHA JASA BOGA**



REFLEKSI PEMBELAJARAN



GURU PEMBELAJAR

**Modul Paket Keahlian Patiseri
Sekolah Menengah Kejuruan(SMK)**

KELOMPOK KOMPETENSI A

PUSAT PENGEMBANGAN DAN PEMBERDAYAAN PENDIDIK DAN
TENAGA KEPENDIDIKAN (PPPPTK) BISNIS DAN PARIWISATA
DIREKTORAT JENDERAL GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
KEMENTERIAN PENDIDIKAN DAN KEBUDAYAAN
TAHUN 2016



Penanggung Jawab :

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

KOMPETENSI PROFESIONAL

Penulis:

Dra. Endah Saraswati, M.M

08129002235

endahsaraswati@yahoo.com

Penelaah:

Ir.Tuti Sumiati, M.M

08128051734

tuti_achid@yahoo.co.id

KOMPETENSI PEDAGOGIK

Penulis:

Dra. Dwi Hastuti, M.M

081310579460

dwi_akhthursyah@yahoo.com

Penelaah:

Dra. Dwikora Hayuati, M.Pd

0817793766

dhayuati@yahoo.co.id

Layout & Desainer Grafis:
Tim

GURU PEMBELAJAR
MODUL PAKET KEAHLIAN
JASA BOGA
SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN (SMK)

Kelompok Kompetensi J

Kompetensi Profesional:
PENGELOLAAN
USAHA JASA BOGA

Kompetensi Pedagogik:
REFLEKSI
PEMBELAJARAN

Copyright © 2016

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga
Kependidikan Bisnis dan Pariwisata
Direktorat Jenderal Pendidik dan Tenaga Kependidikan

Hak Cipta dilindungi Undang-Undang
Dilarang mengcopy sebagian atau keseluruhan isi buku ini untuk
kepentingan komersial tanpa izin tertulis dari Kementerian Pendidikan dan
Kebudayaan

SEKOLAH MENENGAH KEJURUAN

Kata Sambutan

Peran guru profesional dalam proses pembelajaran sangat penting sebagai kunci keberhasilan belajar siswa. Guru Profesional adalah guru yang kompeten membangun proses pembelajaran yang baik sehingga dapat menghasilkan pendidikan yang berkualitas. Hal tersebut menjadikan guru sebagai komponen yang menjadi fokus perhatian pemerintah pusat maupun pemerintah daerah dalam peningkatan mutu pendidikan terutama menyangkut kompetensi guru.

Pengembangan profesionalitas guru melalui program Guru Pembelajar (GP) merupakan upaya peningkatan kompetensi untuk semua guru. Sejalan dengan hal tersebut, pemetaan kompetensi guru telah dilakukan melalui uji kompetensi guru (UKG) untuk kompetensi pedagogik dan profesional pada akhir tahun 2015. Hasil UKG menunjukkan peta kekuatan dan kelemahan kompetensi guru dalam penguasaan pengetahuan. Peta kompetensi guru tersebut dikelompokkan menjadi 10 (sepuluh) kelompok kompetensi. Tindak lanjut pelaksanaan UKG diwujudkan dalam bentuk pelatihan paska UKG melalui program Guru Pembelajar. Tujuannya untuk meningkatkan kompetensi guru sebagai agen perubahan dan sumber belajar utama bagi peserta didik. Program Guru Pembelajar dilaksanakan melalui pola tatap muka, daring (*online*), dan campuran (*blended*) tatap muka dengan online.

Pusat Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan (PPPPTK), Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Pendidik dan Tenaga Kependidikan Kelautan Perikanan Teknologi Informasi dan Komunikasi (LP3TK KPTK), dan Lembaga Pengembangan dan Pemberdayaan Kepala Sekolah (LP2KS) merupakan Unit Pelaksana Teknis di lingkungan Direktorat Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan yang bertanggung jawab dalam mengembangkan perangkat dan melaksanakan peningkatan kompetensi guru sesuai bidangnya. Adapun perangkat pembelajaran yang dikembangkan tersebut adalah modul untuk program Guru Pembelajar (GP) tatap muka dan GP online untuk semua mata pelajaran dan kelompok kompetensi. Dengan modul ini diharapkan program GP memberikan sumbangan yang sangat besar dalam peningkatan kualitas kompetensi guru.

Mari kita sukseskan program GP ini untuk mewujudkan Guru Mulia Karena Karya.

Jakarta, Februari 2016
Direktur Jenderal Guru dan Tenaga Kependidikan,

Sumarna Surapranata, Ph.D.
NIP. 195908011985032001

Kata Pengantar

Puji dan syukur kami panjatkan kehadirat Allah SWT atas selesainya penyusunan Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) dalam rangka Pelatihan Guru Pasca Uji Kompetensi Guru (UKG). Modul ini merupakan bahan pembelajaran wajib, yang digunakan dalam pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK. Di samping sebagai bahan pelatihan, modul ini juga berfungsi sebagai referensi utama bagi Guru SMK dalam menjalankan tugas di sekolahnya masing-masing.

Modul Guru Pembelajar Paket Keahlian Jasa Boga SMK ini terdiri atas 2 materi pokok, yaitu: materi profesional dan materi pedagogik. Masing-masing materi dilengkapi dengan tujuan, indikator pencapaian kompetensi, uraian materi, aktivitas pembelajaran, latihan dan kasus, rangkuman, umpan balik dan tindak lanjut, kunci jawaban serta evaluasi pembelajaran.

Pada kesempatan ini saya sampaikan ucapan terima kasih dan penghargaan atas partisipasi aktif kepada penulis, editor, reviewer dan pihak-pihak yang terlibat di dalam penyusunan modul ini. Semoga keberadaan modul ini dapat membantu para narasumber, instruktur dan guru pembelajar dalam melaksanakan Pelatihan Guru Pasca UKG bagi Guru SMK.

Jakarta, Februari 2016

Kepala PPPPTK Bisnis dan Pariwisata

Dra. Hj. Djuariati Azhari, M.Pd

NIP.195908171987032001

Daftar Isi

Halaman

Kata Sambutan	iii
Kata Pengantar	iv
Daftar Isi	v
Daftar Gambar	ix
Daftar Tabel	x
Bagian I Kompetensi Profesional	1
Pendahuluan	1
A. Latar Belakang	2
B. Tujuan	3
C. Peta Kompetensi	4
D. Ruang Lingkup	5
E. Cara Penggunaan Modul	5
Kegiatan Pembelajaran 1 Konsep Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga	7
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran	7
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	7
C. Uraian Materi	7
D. Aktivitas Pembelajaran	18
E. Latihan/Kasus/Tugas	19
F. Rangkuman	21
G. Umpan balik	22
Kegiatan Pembelajaran 2 Merencanakan Usaha Jasa Boga	24
A. Tujuan	24
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	24
C. Uraian Materi	24
D. Aktivitas Pembelajaran	44
E. Latihan / Kasus / Tugas	45

F. Rangkuman	47
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	47
Kegiatan Pembelajaran 3 Pengadaan Bahan Makanan	50
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	50
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	50
C. Uraian Materi	50
D. Aktifitas Pembelajaran	60
E. Latihan/Kasus Tugas	61
F. Rangkuman	62
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	63
Kegiatan Pembelajaran 4 Peralatan Usaha Jasa Boga.....	66
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	66
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	66
C. Uraian Materi	66
D. Aktifitas Pembelajaran	70
E. Latihan/Tugas/Kasus	70
F. Rangkuman	71
G. Umpan Balik/Tindak Lanjut.....	73
Kegiatan Pembelajaran 5 Perencanaan Menu dan Standar Produksi	75
A. Tujuan Pembelajaran.....	75
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	75
C. Uraian Materi	75
D. Aktifitas Pembelajaran	84
E. Latihan / Kasus Tugas	84
F. Rangkuman	85
G. Umpan Balik / Tindak Lanjut.....	86
Kegiatan Pembelajaran 6 Perhitungan Harga Jual.....	89
A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran.....	89
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	89
C. Uraian Materi	89
D. Aktifitas Pembelajaran	97
E. Latihan/Kasus Tugas	98
F. Rangkuman	99
G. Umpan Balik/Tindak Lanjut.....	99

Kunci Jawaban	101
Evaluasi	107
Penutup	114
Glosarium	115
Daftar Pustaka	119
Lampiran	120
Bagian II Kompetensi Pedagogik.....	125
Pendahuluan	126
A. Latar Belakang	126
B. Tujuan	127
C. Peta Kompetensi	128
D. Ruang Lingkup	129
E. Cara Penggunaan Modul.....	129
Kegiatan Pembelajaran 1 Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran yang Telah Dilaksanakan	132
A. Tujuan	132
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	132
C. Uraian Materi.....	132
D. Aktivitas Pembelajaran	137
E. Latihan/Kasus/Tugas	138
F. Rangkuman	138
G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut	139
Kegiatan Pembelajaran 2 Memanfaatkan Hasil Refleksi Untuk Perbaikan dan Pengembangan Pembelajaran.....	141
A. Tujuan	141
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	141
C. Uraian Materi.....	141
D. Aktivitas Pembelajaran	145
E. Latihan/Kasus/Tugas	146
F. Rangkuman	147
G. Umpan Balik	147
Kegiatan Pembelajaran 3 Pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran dalam Mata Pelajaran yang Diampu	150
A. Tujuan	150
B. Indikator Pencapaian Kompetensi	150

C. Uraian Materi	150
D. Aktivitas Pembelajaran	160
E. Latihan/Kasus/Tugas	161
F. Rangkuman	161
G. Umpan Balik	162
Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas	163
Evaluasi	166
Penutup	173
Glosarium	174
Daftar Pustaka	175
Lampiran	176

Daftar Gambar

Halaman

Kompetensi Pedagogik

Gambar 1. Kegiatan Merefleksi..... 133

Daftar Tabel

Halaman

Kompetensti Profesional

Tabel 1 Format Daftar Harga Bahan Makanan.	52
Tabel 2 Format Pesanan Pembelian Barang	52
Tabel 3 Formulir Permintaan Pembelian Barang.....	54
Tabel 4 Format Order Pembelian Barang	55
Tabel 5 Formulir Pesanan Bahan Harian	56
Tabel 6 Kartu Persediaan Barang (Bin Card)	58
Tabel 7 Kartu Gudang	59
Tabel 8 Kartu Penggunaan Peralatan	68
Tabel 9 Kartu Perbaikan Alat	69
Tabel 10 Daftar Kebutuhan Bahan.....	91

Kompetensi Pedagogik

Tabel 1. Umpan balik kegiatan belajar 1.	139
Tabel 2. Umpan Balik Kegiatan Pembelajaran 2	147
Tabel 3. Rencana dan Prosedur Penelitian Tindakan Kelas (PTK)	154
Tabel 4. Umpan balk kegiatan belajar 3.....	162

Bagian I

Kompetensi Profesional



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Melihat data hasil Uji Kompetensi Guru (UKG) guru Sekolah Menengah Kejuruan (SMK) di seluruh Indonesia yang cukup memprihatinkan maka pemerintah dalam hal ini Direktorat Jendral Guru Dan Tenaga Kependidikan (Dirjen GTK) mengambil kebijakan antara lain para guru harus diperbaiki kompetensinya melalui Diklat Berjenjang. Diklat terdiri dari 10 Grade yang terdiri dari 4 level, yaitu:

- 1) Diklat Tingkat Dasar yang terdiri dari: Grade 1 (Dasar 1), Grade 2 (Dasar 2), Grade 3 (Dasar), Grade 4 (Dasar 4) dan Grade 5 (Dasar 5)
- 2) Diklat Tingkat Lanjutan yang terdiri dari: Grade 6 (Diklat Lanjutan 1) dan Grade 7 (Diklat Lanjutan 2).
- 3) Diklat Tingkat Menengah yang terdiri dari : Grade 8 (Tingkat Menengah 1), Grade 9 (Tingkat Menengah 2).
- 4) Diklat Tingkat Tinggi: Grade 10 (Tingkat Tinggi)

Dengan tersedianya diklat-diklat tersebut di atas maka para guru SMK akan didiklat sesuai dengan perolehan nilai UKG sebagai berikut:

1. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 0 – 10 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 1 (Dasar 1)
2. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 11 – 20 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 2 (Dasar 2)
3. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 21 – 30 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 3 (Dasar 3)
4. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 31 – 40 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 4 (Dasar 4)
5. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 41 – 50 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Dasar, Grade 5 (Dasar 5)
6. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 51 – 60 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 6 (Lanjutan 1)

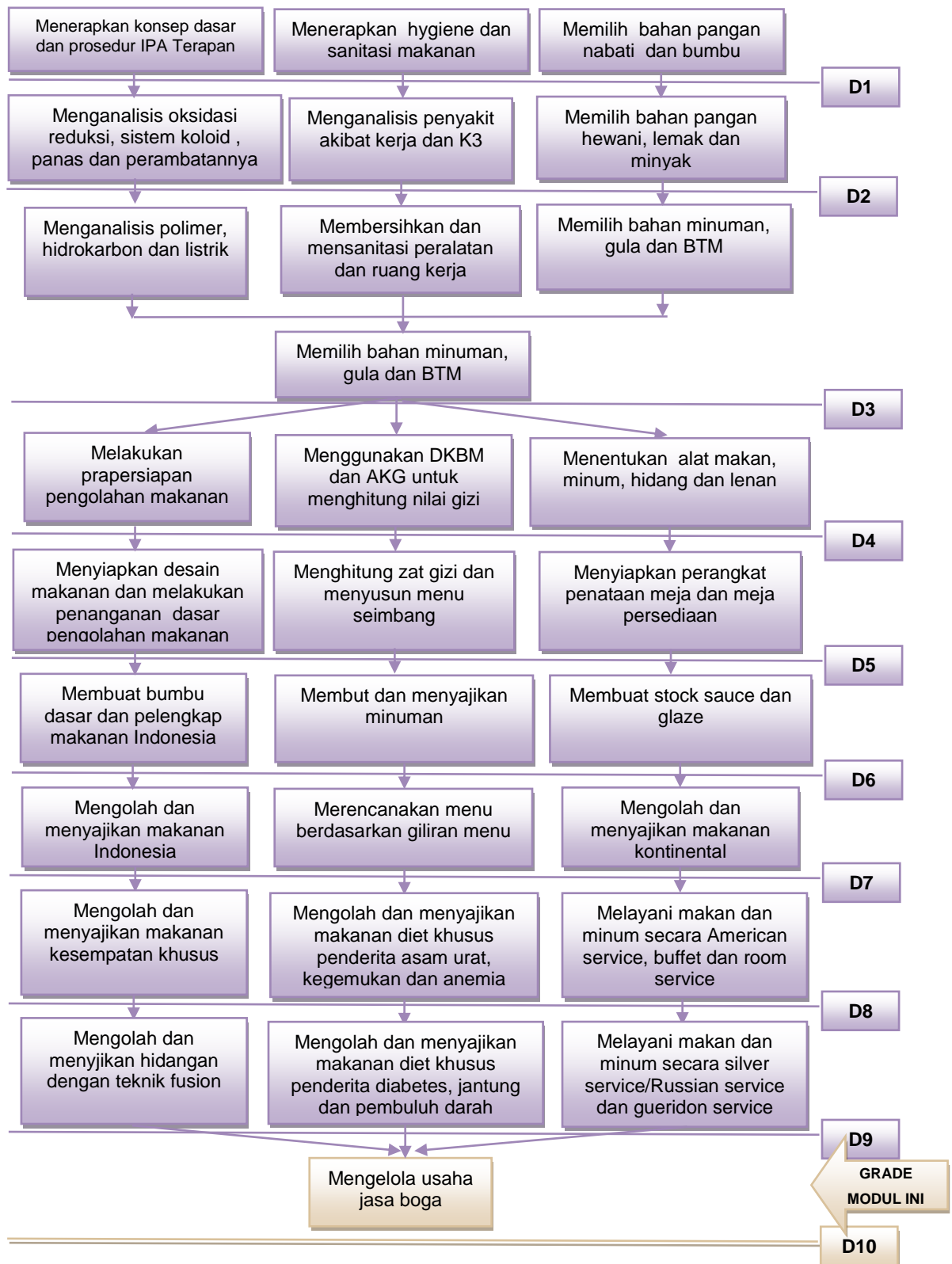
7. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 61 – 70 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Lanjutan, Grade 7 (Lanjutan 2)
8. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 71 – 80 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 8 (Tingkat Menengah 1)
9. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 81 – 90 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Menengah, Grade 9 (Tingkat Menengah 2)
10. Guru yang memperoleh nilai UKG antara 91 – 100 harus mengikuti diklat level Diklat Tingkat Tinggi, Grade 10 (Tingkat Tinggi)

Materi yang disusun untuk setiap level diklat pada setiap grade, sudah disusun sesuai dengan tuntutan kompetensi yang harus dimiliki oleh guru SMK.

B. Tujuan

Mempersiapkan peserta diklat untuk memberikan keterampilan serta meningkatkan pengetahuan peserta didiknya dibidang pengelolaan usaha jasa boga dan selanjutnya dapat meningkatkan volume perdagangan yang merupakan sumber devisa Negara serta menambah jumlah kuliner yang dapat meningkatkan wisatawan serta profit yang menguntungkan bangsa Indonesia.

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

Modul ini terdiri dari 8 kegiatan pembelajaran yang berisikan materi mengenai:

- Lingkup Penyelenggaraan Usaha Makanan
- Langkah Perencanaan Usaha Jasa Boga
- Pengadaan Bahan Makanan
- Pengadaan Peralatan Jasa Boga
- Perencanaan Menu Dan Standarisasi Produk
- Fasilitas Pendukung Usaha Jasa Boga
- Perhitungan Harga Jual
- Administrasi Dan Laporan Keuangan

E. Cara Penggunaan Modul

Untuk menggunakan modul ini, peserta diklat diminta untuk memperhatikan langkah-langkah penggunaan modul berikut ini:

1. Sebelum mempelajari modul ini, peserta diklat diminta untuk terlebih dahulu mempelajari dan menguasai modul-modul sebelumnya antara lain: modul-modul Jasa Boga grade 1 sampai dengan 9
2. Bacalah modul ini dengan seksama, perhatikan rambu-rambu dalam setiap aktifitas kegiatan pembelajaran.
3. Modul ini disusun berdasarkan pendekatan ilmiah, peserta diklat dituntut untuk aktif dalam pembelajaran baik tugas kelompok maupun individu.
4. Diskusikan materi modul dengan kelompok, fasilitator maupun pihak yang terkait.
5. Peserta diklat diberi kebebasan untuk mencari literatur dari berbagai sumber jika membutuhkan pengembangan materi diklat



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Konsep Penyelenggaraan Usaha Jasa Boga

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari bab ini diharapkan peserta diklat mampu memahami konsep usaha jasa boga

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Menjelaskan pengertian usaha jasa boga
2. Memahami berbagai jenis usaha jasa boga
3. Memahami tipe-tipe pelayanan makanan

C. Uraian Materi

1. Pengertian Usaha Jasa boga

Usaha Jasa Boga adalah pengaturan suatu kegiatan penyelenggaraan di bidang makanan dalam jumlah yang banyak dan diselenggarakan secara komersial. Sesuai dengan sifatnya yang komersial maka tujuan dari pengelolaan usaha jasa boga adalah untuk mendapatkan keuntungan sesuai dengan prinsip ekonomi.

2. Jenis-Jenis Usaha Jasa Boga

Jenis usaha jasa boga dapat dikelompokkan menjadi 5 bagian, antara lain usaha jasa boga yang ditinjau dari:

- a. Profitnya (keuntungannya)
- b. Jenis usahanya
- c. Tipe pelayanannya
- d. Waktu penyelenggaraannya
- e. Tempat penyelenggaraannya

A. Ditinjau Dari Segi Profit (Keuntungannya)

Berdasarkan keuntungan usaha yang akan dicapai terdapat 3 katagori penyelenggaraan suatu usaha yaitu:

a. Bersifat komersial

Apabila keuntungan yang akan diambil dari usaha ini adalah yang sebesar-besarnya. Beberapa contoh usaha di bidang Jasa Boga yang bersifat komersial antara lain: restoran, cafe, coffee shop, katering, kafetaria dll.

b. Bersifat semi komersial

Keuntungan yang akan diambil dari usaha ini tidak terlalu besar. Dilakukan juga langkah-langkah komersial, yaitu mencari sedikit keuntungan untuk menutupi biaya-biaya yang harus dikeluarkan pihak pengelola usaha. Contoh usaha boga yang bersifat semi komersial adalah: kafetaria industri, kafetaria mahasiswa, kafetaria sekolah dan asrama.

c. Bersifat social

Usaha ini sama sekali tidak mengambil keuntungan. Usaha bidang makanan yang bersifat sosial antara lain: penyediaan makanan untuk rumah yatim, panti jompo dan lembaga permasyarakatan.. Dana yang dipergunakan untuk penyelenggaraan makanan ini didapat dari bantuan pemerintah, para dermawan, yayasan, dan sebagainya.

B. Ditinjau Dari Jenis Usahnya

1. Berupa Restoran

a. Restoran Hotel (Hotel Restaurant)

Restoran ada yang terletak di dalam hotel dan ada yang terletak di luar hotel. Restoran Hotel selain melayani makan dan minum tamu-tamu yang menginap di hotel tersebut, juga melayani makan dan minum tamu dari luar hotel. Restoran hotel terutama di hotel yang berbintang menu yang disajikan dapat berupa ala carte, table d'hote dan buffet

b. Restoran di Luar Hotel (Free Standing Restaurant)

Free Standing Restaurant adalah restoran yang berada di luar hotel. Ada 2 tipe Free standing restaurant, yaitu:

1) Table service and non drive through.

Menjual makanan secara ala carte, table d'hôte maupun yang menjual makanan dengan sistem all you can eat seperti di restoran Jepang yang memasang bandrol dengan satu harga.

2) Counter service and drive through.

Menjual makanan cepat saji (fast food) seperti restoran A&W, KFC yang melayani sistem Drive Thru. Makanan dipesan melalui loket pemesanan, dibayar di loket kasir, kemudian pesanan diambil di loket pengambilan lalu dibawa pergi. Makanan yang dijual adalah makanan cepat saji berupa burger, fried chicken, french fries, waffles, soft drink dan ice cream.

c. Buffet restaurant

Buffet Restaurant adalah restoran yang menyajikan bermacam-macam hidangan, mulai dari hidangan pembuka sampai penutup. Tamu melayani sendiri dan pembayarannya ada 2 sistem yaitu :

- Pembayarannya sesuai dengan hidangan yang diambil saja,
- Dengan sistem satu harga untuk keseluruhan makanan yang dihidangkan, misalkan perorang Rp.150.000,-

d. Snack Bar

Snack Bar yaitu restoran yang umumnya menyajikan minuman dan makanan berupa: sandwich, salad, buah-buahan, dan kue. Adakalanya sistem pelayanannya dilayani tetapi tidak formal, misalkan untuk makanan tertentu yang membutuhkan waktu untuk menyiapkannya.

e. Drive-in Restaurant

Drive-in restaurant ialah restoran dimana pembelinya memarkir mobilnya di area parkir restoran kemudian mereka memesan makanan dan menyantap makanan yang di pesannya di dalam mobil. Adakalanya pramusaji melayani pesanan makanan dan mengantarkan makanan ke mobil pemesan. Jenis

hidangannya terbatas, yaitu hidangan yang cepat saji, bisa berupa: burger, fried chicken, french fries, waffles, soft drink dan ice cream.

f. Terrache Restaurant

Terrace restaurant adalah restoran dimana tamunya dapat menikmati makanan dan minum di udara terbuka, bahkan ada restoran tipe ini yang menata meja dan kursinya di atas trotoar dipinggir jalan. Makanan yang disajikan mulai dari snack hingga makanan lengkap. Pelanggan memesan makanan dan minuman sesuai apa yang diinginkan

g. Restoran Khusus (Speciality Restaurant)

Adalah restoran yang menjual makanan yang khusus (special) sesuai dengan nama yang tercantum pada papan namanya, contoh restoran tersebut antara lain: Kentucky Fried Chicken, Pizza Hut, Fish and Chip, Dim Sum Festival, Ramen, Shabu-Shabu, Korean Restaurant, Japanese restaurant, Chinese Restaurant, Soto Ambengan, Nasi Gudeg, Ayam Goreng Kalasan, Restoran Padang dll.

h. Bistro

Bistro adalah jenis restoran yang menyajikan hidangan Perancis atau Itali. Konsep dari Bistro adalah restoran yang tidak terlalu formal yang menyajikan makanan rumahan khas Perancis atau Itali, tetapi dengan gaya yang semi formal terutama dalam penyajiannya. Selain menyediakan makanan, Bistro juga menghadirkan wine. Interior dari bistro tergantung dari masakan yang disajikan. Kalau bistro menghadirkan masakan Perancis interiornya juga bergaya Perancis.

i. Brasserie

Brasserie adalah sejenis Bistro tetapi juga dilengkapi dengan counter penjualan roti (bakery) dan dessert (makanan penutup) di dalamnya. Jenis roti yang disediakan di Brasserie biasanya produk-produk Puff Pastry dan Danish Pastry. Sedangkan untuk dessert disediakan aneka produk cake dan pudding

j. Cafe

Pengertian yang sebenarnya dari Café di dalam bahasa perancis adalah 'kopi'. Café adalah restoran mungil yang didisain sedemikian rupa sehingga pengunjung dapat dengan santai menikmati secangkir kopi di tempat tersebut. Selain minuman berbahan kopi, café juga menghadirkan makanan ringan sebatas makanan pendamping minuman kopi. Dengan semakin berkembangnya jaman, cafe tidak hanya menyajikan makanan ringan dan minuman saja tetapi juga menyediakan makanan lengkap dan live music terutama di malam hari. Disini pengunjung dapat menikmati pertunjukan live music sambil menikmati hidangan yang dipesan

k. Coffee Shop

Coffee shop merupakan tempat yang selain menjual minuman berbahan kopi, espresso, latte, minuman dingin juga menjual aneka kue-kue, bahkan di hotel-hotel coffee shop juga menghadirkan makanan lengkap yang biasanya disajikan secara buffet. Selain di dalam hotel, coffee shop juga dibuka di luar hotel. Contoh coffee shop yang dibuka di luar hotel yang dapat kita temui di Indonesia ialah; Starbuck, Coffee Bean, Liberica, Union dll.

l. Cafeteria

Dalam pengertiannya cafeteria dapat diterjemahkan sebagai:

- Restoran kecil
- Snack bar

Sistem pelayanannya adakalanya pelanggan mengambil sendiri jenis makanan yang dikehendaki kemudian membayarnya ke kasir lalu duduk di tempat yang sudah disediakan. Ada juga yang dengan sistem petugas cafeteria mengambilkan makanan yang dikehendaki pelanggan lalu pelanggan membayarnya ke kasir kemudian duduk di tempat yang sudah dsediakan. Makanan yang disajikan di cafeteria bisa berupa bermacam-macam jenis makanan yang ditata di fast food unit dan pembeli bebas memilih makanan yang dikehendaki.

m. Rathskeller

Berasal dari bahasa German yang berarti Bar atau Restoran. Biasanya berlokasi di lantai bawah tanah (*basement*) dari suatu bangunan yang terletak di tengah kota. Pada umumnya rathskeller menjual masakan German.

n. Tavern

Tavern mempunyai 2 buah pengertian, yaitu:

- Merupakan restoran kecil yang menjual minuman beralkohol
- Tempat transit yang menyediakan penginapan, makanan, minuman serta minuman beralkohol

Menu makanan yang dijual bisa berupa ala carte ataupun table d'hôte.

o. Kantin (Canteen)

Kantin berasal dari bahasa Belanda “kantine” yang berarti sebuah ruangan dalam sebuah gedung umum yang digunakan sebagai tempat untuk menjual makanan dan minuman. Kantin dapat digunakan pengunjungnya untuk makan, baik makanan yang dibawa sendiri maupun yang dibeli di kantin tersebut. Kantin walaupun tempat dan makanan yang dijualnya relatif sederhana minimal harus memenuhi standar kebersihan dan kesehatan. Untuk membeli makanan dan minuman yang dikehendaki, para pembeli harus mengantri dalam sebuah jalur yang disediakan untuk membeli makanan. Kantin merupakan tempat makan yang tidak formal karena itu kantin selain tempat untuk pemenuhan makan dan minum, juga merupakan tempat bersosialisasi diantara para pembeli. Kantin bisa kita temui di gedung perkantoran maupun sekolah-sekolah. Makanan yang dijual di kantin bisa berupa makanan sepinggan, aneka minuman dan kue-kue

p. Food Truck

Untuk Food Truck biasanya mobil yang digunakan adalah truk tua yang dimodifikasi menjadi tempat berjualan makanan. Untuk Moko mobil yang digunakan biasanya lebih kecil. Food truck dan moko sifatnya mobile jadi bisa berpindah-pindah lokasi/tempat untuk lokasi berjualan. Makanan yang dijual bermacam-macam dan biasanya adalah hidangan cepat saji seperti: hamburger, sandwich, spaghetti, hot dog, mie ayam, nasi campur dll.

q. Warung / Pedagang Kaki Lima

Warung adalah tempat yang melayani penjualan makanan dan minuman dengan kondisi bangunan yang sederhana dan juga menyajikan makanan dan minuman yang juga sederhana yang lebih dikenal sebagai makanan rumahan, contohnya adalah Warung Tegal (Warteg). Sedangkan pedagang kaki lima adalah orang yang menjual makanan dan minuman dengan menggunakan gerobak dorong ataupun pikulan sebagai tempat untuk menjajakan makanan dagangannya, contohnya adalah pedagang Mie ayam, ketoprak, rujak dll.

2. Berupa Katering

Katering (*Catering*) adalah usaha jasa pelayanan makanan untuk perorangan maupun kelompok dalam satu lokasi tempat pengolahan (*inside catering*) atau di luar lokasi tempat pengolahan makanan (*outside catering*). Ada beberapa jenis catering antara lain:

a. Katering Rumahan / Perorangan (*Personal Catering*)

Adalah usaha jasa makanan yang melayani pesanan makanan untuk perorangan; katering jenis ini bisa juga disebut dengan katering rumahan misalkan: pemenuhan makanan *diet* dan makanan rantangan untuk keluarga. Katering perorangan atau rumahan biasanya juga menerima pesanan makanan kotak seperti lunch box dan snack box

b. Katering industri (*Industrial Catering*)

Adalah usaha makanan yang menyiapkan makanan untuk pegawai-pegawai yang bekerja di industri. Biasanya industri tempat pegawai-pegawai itu bekerja, menyerahkan kebutuhan makan pegawainya kepada pihak katering (pengusaha jasa makanan)

Cara penyajian yang biasanya diberlakukan adalah sistem:

- *Tray service* ialah dengan dilayani, jadi makanan diambilkan oleh pegawai katering yang kemudian ditempatkan pada baki makanan.
- *Rantangan* yaitu makanan sudah ditempatkan dalam wadah makanan dari plastik dan para karyawan yang akan makan tinggal mengambil wadah makanan yang telah berisi makanan.

Pada umumnya pelaksanaan katering di industri dilakukan dengan sistem kontrak misalkan pertriwulan atau persemester. Pembayaran bisa dilakukan dengan sistem 2 sistem:

- *Meal Coupon System*
Yang dibayar pihak industri kepada pihak katering hanya sesuai dengan jumlah kupon yang terkumpul.
- *Meal Order System*
Makanan dibayar sesuai dengan jumlah pesanan yang telah ditetapkan pada awal perjanjian, misalkan setiap harinya industri tersebut memesan 2000 porsi. Walaupun dalam kesehariannya ada beberapa pegawai yang tidak masuk bekerja hal ini tidak akan mengurangi jumlah pembayaran yang menjadi tanggungan pihak industri; yang dibayarkan pihak industri kepada pihak katering tetap 2000 porsi perharinya.

c. Katering Transportasi (*Transportation Catering*)

Adalah jasa katering untuk melayani makan dan minum bagi pengguna jasa transportasi seperti:

1) Katering Pesawat Udara (*Aircraft Catering*)

Katering yang melayani pengadaan makan dan minum bagi penumpang pesawat udara selama dalam penerbangan.

Jenis makanan dan minuman yang disajikan sesuai atas permintaan pihak manajemen pesawat udara tersebut, apakah dalam bentuk makanan jajan (snack) atau paket makanan lengkap. Makanan dan minuman yang disajikan di pesawat udara disiapkan di darat. Dalam pesawat makanan yang

dihidangkan disimpan dalam lemari pemanas sehingga waktu dihidangkan makanan masih dalam kondisi panas.

2) Katering Kapal Laut (*Ship Catering*)

Katering yang menyajikan makan dan minum untuk penumpang kapal laut selama dalam perjalanan

Makanan dan minuman disiapkan/dimasak di dalam kapal selama perjalanan sehingga kapal laut mempunyai dapur dengan peralatan lengkap untuk mengolah makanan. Bahan-bahan makanan mentah dipasok dari daratan sebelum kapal berangkat, kemudian bahan-bahan tersebut disimpan dalam ruangan penyimpanan bahan makanan.

3) Katering Kereta Api (*Railway Catering*)

Katering kereta api bertugas untuk menyiapkan makan dan minum penumpang kereta api selama dalam perjalanan. Di kereta api penumpang membayar semua makanan dan minuman yang dipesannya

Minuman dibuat diatas kereta api sedangkan makanan hanya tinggal memanaskan kembali (reheat) karena sudah disiapkan sebelumnya di dapur katering. Menu yang ditawarkan di kereta api jenisnya sangat terbatas, seperti: nasi goreng, nasi soto, nasi rawon, bistik daging dan nasi rames.

d. Katering Rumah Sakit (*Hospital Catering*)

Adalah katering yang melayani kebutuhan makan dan minum bagi pasien rumah sakit berdasarkan kebutuhan gizi yang diperlukan pasien dalam proses penyembuhan selama pasien dirawat di rumah sakit.

Kebutuhan gizi pasien harus sesuai dengan kebutuhan zat gizi yang sudah dihitung (direkomendasikan) oleh ahli gizi yang ditunjuk pihak rumah sakit.

e. Katering Untuk Sosial (*Social Catering*).

Ada beberapa jenis katering yang bersifat sosial antara lain:

1) Katering sekolah

Katering yang melayani kebutuhan makan dan minum untuk anak-anak sekolah. Karena sekolah-sekolah di luar negeri umumnya melaksanakan kegiatan belajar mengajarnya hingga sore hari, maka pihak sekolah harus menyediakan kebutuhan makan siang untuk siswanya. Untuk pemenuhan kebutuhan makan siang siswa, biasanya pihak sekolah menunjuk katering dalam pelaksanaannya. Pihak katering bekerja sama dengan pihak sekolah dalam menentukan menu yang akan dihidangkan.

2) Katering rumah yatim/panti asuhan

Katering untuk rumah yatim merupakan katering yang benar-benar bersifat sosial. Dan yang menyelenggarakannya biasanya yayasan-yayasan sosial maupun pemerintah karena rumah yatim/panti asuhan berada di bawah pembinaan departemen sosial.

3) Katering rumah jompo

Sama halnya seperti katering rumah yatim, katering untuk rumah jompo yang dikelola oleh pemerintah diselenggarakan oleh yayasan sosial maupun pemerintah. Selain dikelola oleh pemerintah ada juga rumah jompo yang dikelola oleh pihak swasta; dan tentunya sifatnya sudah bukan sosial lagi karena keluarga harus membayar sejumlah uang yang relatif mahal untuk mengurus penghuni rumah jompo tersebut.

4) Katering lembaga permasyarakatan

Karena lembaga permasyarakatan berada di bawah pemerintah maka penyelenggaraan makanan untuk para narapidana juga diselenggarakan oleh pemerintah dan sifatnya murni sosial. Adakalanya pengadaan makanan untuk lembaga permasyarakatan dibantu oleh badan sosial yang dikelola oleh masyarakat.

C. Ditinjau dari tipe pelayanannya

Dalam pelayanan makanan kita mengenal ada 2 jenis pelayanan, yaitu:

1. Dilayani Pramusaji (waiter/waitress service)

Pada restoran yang bersifat formal, pramusaji (waiter) akan melayani makan dan minum para pelanggan mulai dari hidangan pembuka sampai dengan hidangan penutup

Pramusaji dalam melayani pelanggan/konsumen diawasi oleh captain yang bertanggung jawab penuh atas pelaksanaan pelayanan makan dan minum.

2. Tidak Dilayani pramusaji (self service)

Pada restoran yang sifatnya non formal, pelanggan mengambil sendiri hidangan yang dikehendaki. Tipe pelayanan seperti ini dapat ditemui di Buffet Restaurant, Cafeteria dan Kantin

D. Ditinjau dari waktu penyelenggaraannya

Waktu penyelenggaraan pengelolaan usaha jasa boga dapat dibedakan dalam beberapa katagori, antara lain:

1. **Hanya Sekali Pemesanan**

Penyelenggaraan makanan untuk satu kali dalam suatu acara. Makanan yang disajikan berdasarkan pesanan pelanggan, baik itu berupa makanan lengkap, misalkan Lunch Box atau hanya kue (Snack Box) saja. Jadi pemesanan makanan hanya satu kali saja yaitu pada saat acara tersebut berlangsung.

2. **Pesanan Berkesinambungan**

Pesanan makanan berlangsung berulang untuk satu periode kontrak misalkan untuk jangka waktu triwulan / semester. Biasanya

tipe ini dilakukan untuk penyelenggaraan usaha jasa boga industri, transportasi dan rumah sakit.

3. Dalam Kondisi Darurat

Penyelenggaraan makanan ini dilaksanakan pada kondisi darurat dimana pengadaan makanan dilakukan untuk jangka waktu tertentu, misalkan pada kondisi ada bencana alam, peperangan dan lain lain. Tempat pelaksanaan pelayanan makanan ini biasanya disebut dengan Dapur umum.

E. Ditinjau dari tempat penyelenggaraannya

Penyelenggaraan makanan dalam pengelolaan usaha jasa boga dapat dibedakan berdasarkan lokasi tempat memproduksi makanan dan menyajikannya.

1. Pengolahan makanan dimana proses produksi dan penyajiannya tidak berada pada satu lokasi (outside catering).
2. Pengolahan makanan dimana proses produksi dan penyajiannya berada pada satu lokasi (inside catering).

D. Aktivitas Pembelajaran

1. Peserta diklat berdiskusi secara kelompok tentang:
 - Jenis-jenis usaha boga
 - Karakteristik usaha boga sesuai dengan jenisnya
2. Buatlah laporan hasil diskusi kelompok

E. Latihan/Kasus/Tugas

1. Restoran yang umumnya menyajikan minuman dan makanan berupa: sandwich, salad, buah-buahan, dan kue adalah:
 - a. Snack Bar
 - b. Tavern
 - c. Rathskeller
 - d. Speciality restaurant
2. Restoran yang tidak terlalu formal yang menyajikan makanan rumahan khas Perancis atau Itali, tetapi dengan gaya yang semi formal dalam penyajiannya.
 - a. Brasserie
 - b. Bistro
 - c. Cafe
 - d. Rathskeller
3. Restoran dimana pelanggan mengambil sendiri jenis makanan yang dikehendaki kemudian membawanya ke kasir dan membayarnya, ialah:
 - a. Speciality restaurant
 - b. Food truck
 - c. Cafeteria
 - d. Snack bar
4. Restoran dimana tamunya dapat menikmati makanan dan minum di udara terbuka
 - a. Hotel restaurant
 - b. Speciality restaurant
 - c. Terrace restaurant
 - d. Western restaurant
5. Katering yang bersifat komersial adalah:
 - a. Katering industri
 - b. Katering rumah sakit
 - c. Katering rumah jompo
 - d. Katering sekolah

6. Katering yang melayani pesanan makanan rantangan untuk rumah tangga, adalah:
 - a. Industry catering
 - b. Hospital catering
 - c. Personal catering
 - d. Transportation catering
7. Sistem pembayaran pada katering industry yang berdasarkan jumlah pesanan yang disepakati, adalah:
 - a. Cash and carry
 - b. Meal coupon
 - c. Transaction banking
 - d. Meal order
8. Restoran dengan sistem dilayani pramusaji adalah:
 - a. Cafeteria
 - b. Buffet restaurant
 - c. Canteen
 - d. Formal restaurant
9. Usaha makanan yang menggunakan mobil sebagai tempat untuk berjualan adalah:
 - a. Kantin
 - b. Cafeteria
 - c. Food truck
 - d. Warung
10. Pengolahan makanan dimana proses produksi dan penyajiannya berada pada satu lokasi.
 - a. Railway catering
 - b. Brasseri
 - c. Outside catering
 - d. Inside catering

F. Rangkuman

Jenis usaha jasa boga dapat dikelompokkan menjadi 5 bagian, antara lain usaha jasa boga yang ditinjau dari:

- ❖ Profitnya (keuntungannya)
 - Komersial
 - Semi komersial
 - Sosial
- ❖ Jenis usahanya
 - Restoran dapat berupa: restoran hotel, restoran di luar hotel, restoran cepat saji, restoran buffet, drive-in restaurant, café, coffee shop, bistro, tavern, rathskeller, food truck, kantin, warung dan pedagang kaki lima
 - Katering dapat berupa: katering perorangan (rumahan), katering industri, katering transportasi, katering rumah sakit, katering sosial
- ❖ Tipe pelayanannya
 - Dilayani pramusaji (waiter service)
 - Tidak dilayani pramusaji (self service)
- ❖ Waktu penyelenggaraannya
 - Penyelenggaraan makanan untuk satu kali dalam suatu acara.
 - Penyelenggaraan makanan secara tetap untuk jangka waktu yang lama
 - Penyelenggaraan makanan dalam kondisi darurat
- ❖ Tempat penyelenggaraannya
 - Tempat produksi makanan berada satu tempat dengan tempat penyajian makanan (inside catering)
 - Tempat produksi makanan tidak berada pada satu tempat dengan tempat penyajian (outside catering)

G. Umpan balik

1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Merencanakan Usaha Jasa Boga

A. Tujuan

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini peserta diklat mampu menganalisis pangsa pasar untuk menentukan jenis usaha jasa boga.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Mengidentifikasi pangsa pasar, untuk mengetahui:
 - Daya beli masyarakat
 - Daya saing yang ada
 - Lokasi penjualan
 - Strategi pemasaran
2. Menghitung kebutuhan tenaga kerja
3. Menentukan struktur organisasi
4. Menentukan cara pendistribusian produk ke konsumen
5. Menentukan perolehan modal usaha

C. Uraian Materi

Ada beberapa aspek yang harus dijalankan/dilakukan perusahaan karena sangat mempengaruhi perkembangan usaha jasa boga yang dikelola, antara lain:

1. Penelitian Pangsa Pasar

Penelitian pangsa pasar / riset pasar (market reaserch) adalah langkah pertama yang harus dilakukan sebelum mulai dengan usaha yang akan dijalankan.

- a. Penelitian pangsa pasar (market research) merupakan penelitian mengenai konsumen dan pemasaran. Untuk mengetahui selera masyarakat terhadap produk yang akan dipasarkan, dalam riset pasar dapat menggunakan beberapa metoda:

- Metoda tanya jawab. Metode tanya jawab dilakukan secara langsung dengan masyarakat disekitar lokasi/tempat yang akan dipilih sebagai lokasi menjalankan usaha. Metode tanya jawab ini akan lebih efektif bila dilakukan dengan membawa contoh produk yang akan diluncurkan.
 - Metode menggunakan kuesioner dilakukan dengan jalan menyebarkan formulir yang berisi beberapa pertanyaan mengenai produk yang akan kita pasarkan; masyarakat diminta untuk mengisi kuesioner yang dibagikan kemudian dikembalikan lagi kepada petugas penelitian untuk diolah datanya.
- b. Berapa banyak jumlah masyarakat yang mampu membeli produk yang akan diluncurkan (daya beli masyarakat)
- Harga dari produk yang akan dipasarkan merupakan faktor utama dalam kelancaran penjualan suatu produk karena itu daya beli masyarakat sekitar harus benar-benar diperhatikan.
- c. Bagaimana daya saing yang ada
- Untuk menungguli pesaing yang ada selalu usahakan bahwa produk kita kualitasnya lebih baik dari yang dijual lain orang.
- d. Dimana lokasi yang tepat untuk memasarkan produk yang akan dipasarkan
- Penentuan lokasi tempat berusaha merupakan faktor yang tidak dapat dikesampingkan. Jangan menjual produk yang hanya bisa dikonsumsi oleh masyarakat kelas menengah ke atas di lingkungan lokasi masyarakat kelas ekonomi lemah.
- e. Bagaimana strategi pemasaran yang tepat
- Buat brosur dan pamflet mengenai produk yang akan diluncurkan kemudian bagikan kepada calon pelanggan yang akan kita jadikan sasaran, atau menggunakan jasa orang untuk menyebarkan brosur di tempat-tempat umum. Dapat juga menggunakan media sosial untuk mengenalkan dan memasarkan produk yang akan diluncurka.

2. Kebutuhan Tenaga Kerja

Perhitungan jumlah tenaga kerja harus dilakukan dengan benar dan teliti agar SDM yang dimiliki dapat bekerja secara optimal. Adapun langkah-langkah penyusunan kebutuhan tenaga kerja untuk setiap unit kerja dalam satu shift adalah :

- a) menetapkan unit kerja beserta kategori tenaganya,
- b) menetapkan waktu kerja yang tersedia selama satu tahun,
- c) menyusun standar beban kerja,
- d) menghitung jumlah jam kerja efektif,
- e) menghitung kebutuhan tenaga kerja per unit kerja.

Di bawah ini diberi contoh untuk menghitung kebutuhan tenaga kerja secara sederhana; untuk menghitung berapa kebutuhan tenaga kerja kita harus melihat beberapa komponen antara lain sbb:

- Jumlah hari dalam 1 tahun **(a)** =365 hari
- Jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun **(b)** =275 hari (diperoleh dari jumlah hari dalam satu tahun= 365 hari dikurangi jumlah hari minggu dalam satu tahun= 52 hari, hari libur nasional diprediksi= 15 hari, prediksi mengikuti pelatihan= 3 hari, prediksi ijin sakit= 5 hari, ekstra libur karena tugas malam= 15 hari
- Jumlah jam kerja efektif per hari =7 jam
- Jumlah Jam kerja efektif **(e)** =5,3 Jam (dari jumlah hari kerja efektif = 275 hari, dikali jam kerja per hari= 7 hari, dibagi jumlah hari dalam setahun= 365 hari) = $(275 \times 7) : 365 = 5,351 = 5,273 = 5,3$
- “h” adalah waktu yang diperlukan dalam menyelesaikan tugas.
“h” diperoleh dari hasil kali antara waktu yg dibutuhkan dalam menyelesaikan tugas untuk satu shift (7 jam) dikali dengan jumlah beban kerja dalam hal ini 3 shift @ 7 jam = 21 jam. Jadi “h” = $7 \times 21 = 147$
- Selanjutnya rumus yang digunakan dalam menghitung jumlah tenaga kerja :

$$(axh) : (bx e)$$

Sehingga jumlah tenaga kerja yang diperlukan untuk satu unit kerja dalam 3 shift adalah :

$$(a \times h) : (b \times e) = (365 \times 147) : (275 \times 5,3) = 53655 : 1457,5 = 36,8$$

Hasilnya dibulatkan menjadi = 37 orang.

Jadi untuk melaksanakan pengolahan makanan di catering industri untuk 3 shift diperlukan 37 orang tenaga. Untuk setiap shift membutuhkan tenaga pengolahan sebanyak ± 12 orang.

3. Struktur Organisasi

Organisasi pada usaha penyelenggaraan makanan merupakan suatu sistem pengurusan pelaksanaan kerja agar supaya lebih sistematis.

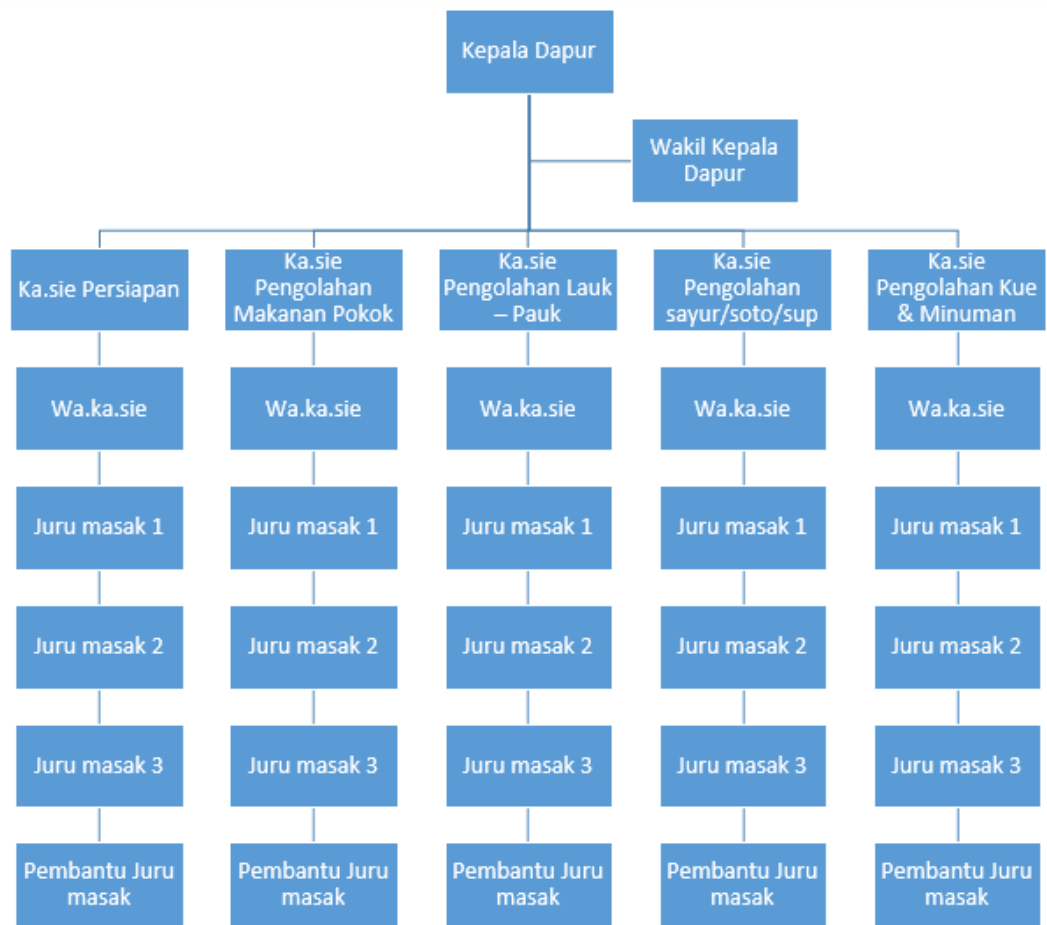
a. Organisasi Personalia Dapur

Di Indonesia struktur organisasi dapur ada 2 jenis yaitu susunan organisasi dapur Indonesia dan susunan organisasi dapur kontinental. Untuk efisiensi dalam penyediaan tenaga kerja, dalam dapur produksi yang tidak besar beberapa bagian bisa dijadikan satu.

1) Struktur Organisasi Dapur Indonesia

Susunan organisasi pada dapur Indonesia pada umumnya terdiri dari bagian-bagian: persiapan pengolahan, pengolahan makanan pokok, pengolahan lauk-pauk, pengolahan sayuran/sup/soto, pengolahan kue dan minuman.

Struktur Organisasi Dapur Indonesia



Dari struktur organisasi tersebut di atas disusunlah uraian kerja (*job description*) untuk setiap bagian sehingga masing-masing personil dalam struktur organisasi tersebut dapat bekerja secara maksimal sesuai dengan tugas dan tanggung jawabnya.

➤ Tugas Kepala Dapur

- Mengorganisasi dapur
- Menyusun menu
- Bertanggung jawab atas semua produksi
- Memesan bahan makanan pada bagian penyimpanan bahan
- Mengawasi seluruh proses produksi
- Mengatur personil tugas (staff)
- Mengatur jadwal personil (staff)
- Mengajukan pembelian peralatan

➤ **Tugas Wakil Kepala Dapur**

- Sebagai tangan kanan kepala dapur
- Menggantikan tugas kepala dapur jika kepala dapur berhalangan atau cuti
- Pengawas langsung proses produksi

➤ **Tugas Kepala Seksi (ka.sie)**

- Bertanggung jawab pada hasil produksi di masing-masing seksinya
- Memesan bahan makanan kebutuhan seksinya pada kepala dapur
- Membimbing trainee yang ada di seksinya

➤ **Tugas Wakil Kepala Seksi (wa.ka.sie)**

- Merupakan tangan kanan kepala seksi
- Menggantikan tugas kepala seksi apabila kepala seksi berhalangan atau cuti

➤ **Tugas Juru Masak**

- Mengolah makanan yang menjadi tanggung jawab seksinya
- Bertanggung jawab terhadap hasil olahannya
- Bertanggung jawab atas kebersihan dapur

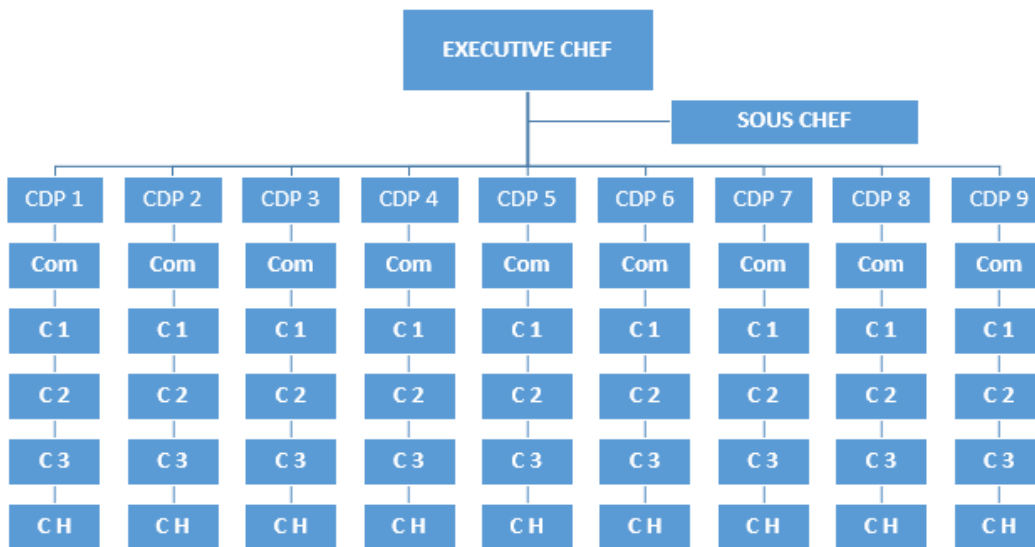
➤ **Tugas Pembantu Juru Masak**

- Menyiapkan bahan-bahan makanan yang akan diolah
- Menyiapkan peralatan pengolahan yang akan digunakan
- Membersihkan dapur setelah selesai digunakan

2) Struktur Organisasi Dapur Kontinental

Di bawah ini akan diberikan contoh struktur organisasi dapur continental besar, struktur organisasi dapur kontinental sederhana, struktur organisasi bagian pelayanan dan struktur organisasi bagian pencucian.

STRUKTUR ORGANISASI DAPUR KONTINENTAL BESAR



Keterangan:

CDP 1 = Chef de partie Rotisseur.
 CDP 2 = Chef de partie Saucier.
 CDP 3 = Chef de partie Poissonnier
 CDP 4 = Chef de Partie Entremetier
 CDP 5 = Chef de partie Garde Manger
 CDP 6 = Chef de partie Potager
 CDP 7 = Chef de partie Petit de Jeuner
 CDP 8 = Chef de partie Butcher

CDP 9 = Chef de partie Boulanger
 CDP 10 = Chef de partie Pâtisier
 COM = Commis
 C 1 = Cook 1
 C 2 = Cook 2
 C 3 = Cook 3
 CH = Cook Helper

Catatan

Pada dapur kontinental di hotel yang besar jumlah departemen yang ada bukan hanya berjumlah 10 saja tapi ada kalanya ditambah dengan: Chef de partie de Nuit, Chef de partie Trancheur dan Chef de partie Commundard.

➤ Executive Chef

- Mengorganisasi dapur
- Menyusun menu
- Bertanggung jawab atas semua produksi
- Memesan bahan makanan pada bagian penyimpanan bahan
- Menghitung keuntungan dan melaporkannya
- Mengawasi seluruh proses produksi secara tidak langsung
- Mengatur personil tugas (staff)
- Mengatur jadwal personil (staff)
- Mengajukan pembelian peralatan

➤ **Tugas Sous Chef**

- Sebagai tangan kanan executive chef
- Menggantikan tugas executive chef jika executive chef berhalangan atau cuti
- Pengawas langsung proses produksi

➤ **Tugas Chef de Partie**

- Merupakan tulang punggung dapur
- Bertanggung jawab penuh atas masing-masing seksinya
- Memesan bahan makanan yang diperlukan seksinya melalui executive chef
- Memberi tugas dan petunjuk kepada anak buahnya di seksinya

➤ **Tugas Commis**

- Merupakan tangan kanan chef de partie
- Menggantikan tugas chef de partie apabila chef de partie berhalangan atau cuti
- Bertanggung jawab penuh atas peralatan di seksinya

➤ **Tugas chef de partie Saucier**

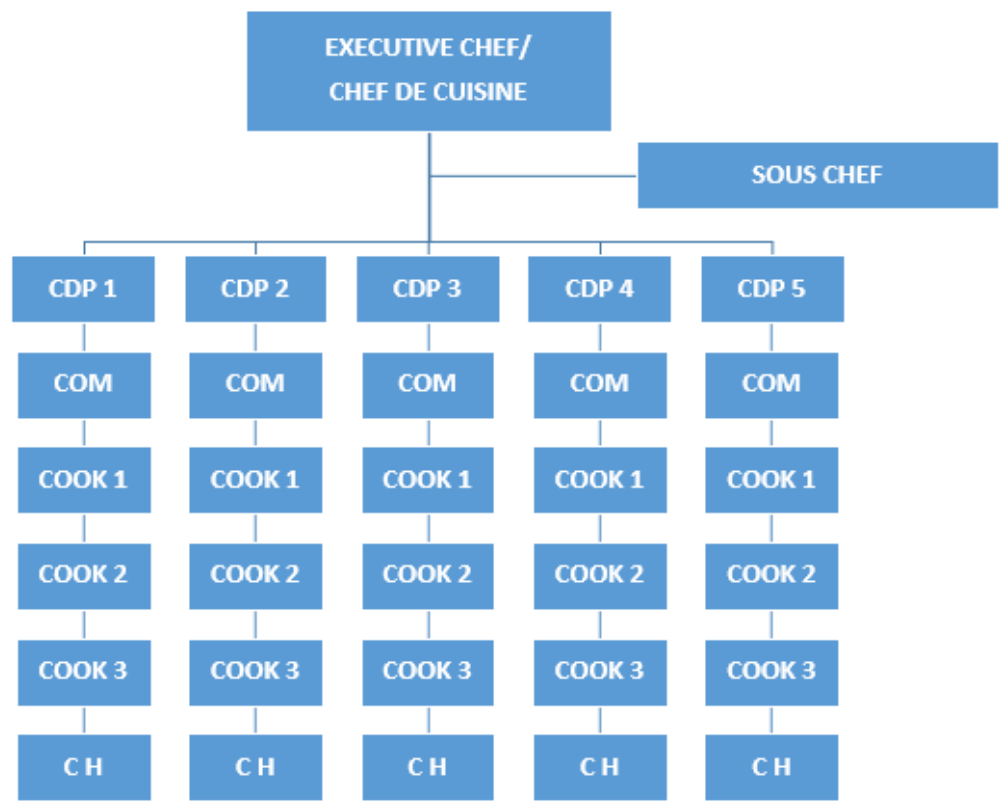
- Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
- Menyiapkan hidangan daging, unggas dan binatang buruan yang tidak diolah dengan teknik dibakar (grilling), teknik panggang (roasting) dan oven (baking)
- Menyiapkan aneka saos (sauce) yang sesuai untuk hidangan daging, unggas dan binatang buruan
- Menyiapkan hidangan pembuka panas (warm hors d'oeuvres), kecuali sup (soup).
- Menyiapkan hiasan hidangan (garnish) yang sesuai untuk setiap hidangan yang diolah

- **Tugas chef de partie Rotisseur**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
 - Menyiapkan hidangan daging yang diolah dengan teknik dipanggang (roasting), dibakar (grilling).
 - Menyiapkan hidangan dari ikan dan makanan lainnya yang diolah dengan teknik digoreng (frying)
 - Menyiapkan hidangan kentang dengan teknik goreng
 - Menyiapkan saos yang sesuai
- **Tugas chef de partie Poissonnier**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
 - Menyiapkan hidangan dari ikan kecuali yang diolah dengan teknik bakar (grilling), panggang (roasting) dan oven (baking)
 - Menyiapkan saos yang sesuai
- **Tugas chef de partie Entremetier**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
 - Menyiapkan hidangan dari sayuran
 - Menyiapkan hidangan dari kentang kecuali kentang yang digoreng
 - Menyiapkan hidangan dari telur dan pasta, pancake dan souffle
 - Membuat hiasan hidangan (garnish) yang sesuai untuk hidanganannya
- **Tugas chef de partie Garde Manger**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan ruang garde manger
 - Bertanggung jawab atas hidangan pembuka dingin (cold hors d'oeuvre) misalkan sup (soup) dingin
 - Membuat sandwich, canape
 - Menyiapkan salad, hidangan dari keju, hidangan dari daging dan hasil olahnya yang dingin, dan hidangan berupa buah segar ataupun sop buah (cocktail)
 - Membuat patung-patung dari es

- **Tugas chef de partie Potager**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
 - Menyiapkan hidangan soup panas
 - Menyiapkan hiasan hidangan (garnish) yang sesuai
- **Tugas chef de partie petit dejeuner**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan dapur
 - Menyiapkan makan pagi untuk tamu hotel
- **Tugas chef de partie Butcher**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan ruang butcher
 - Membersihkan dan menyiapkan daging, unggas dan binatang buruan untuk semua sesi yang memerlukannya.
 - Membersihkan dan menyiapkan ikan dan hasil laut lainnya
- **Tugas chef de partie Patisier**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan ruang patissier
 - Menyiapkan hidangan berupa kue-kue terutama yang manis
 - Menyiapkan misalkan: kulit pie, bouchees dan choux
 - Menyiapkan petit four (aneka kue kecil-kecil), aneka pudding dan ice cream
 - Menyiapkan buah2an sebagai makanan penutup (dessert)
- **Tugas de partie Boulanger**
 - Menjaga kebersihan ruang bakery
 - Menyiapkan hidangan dari roti
 - Menyiapkan hidangan dari adonan Danish dan Croissant
- **Tugas chef de partie Trancheur**
 - Melayani makanan berupa daging, unggas dan ikan yang dilakukan dengan teknik memotong (carving), khusus untuk unggas dan ikan teknik carving dilakukan selain untuk memotong daging juga untuk melepaskan tulang agar daging ayam dan ikan terbebas dari tulang (boneless). Teknik carving dilakukan di atas meja pelayanan di depan tamu.

- Menjaga kebersihan peralatan
- **Tugas chef de partie de Nuit**
 - Menjaga kebersihan dan kesehatan ruang dapur
 - Menyiapkan makanan pesanan tamu hotel pada tengah malam hari
 - Menyiapkan hidangan untuk besok pagi
- **Tugas chef de partie de Communard**
 - Menjaga kebersihan dapur karyawan
 - Menyiapkan makanan untuk karyawan hotel yang bertugas

STRUKTUR ORGANISASI DAPUR KONTINENTAL SEDERHANA



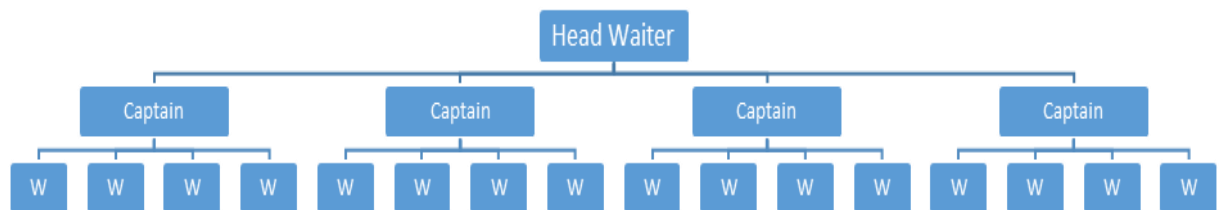
Keterangan:

- CDP 1 = Chef de partie Saucier
- CDP 2 = Chef de partie Rotisseur
- CDP 3 = Chef de partie Poissonier
- CDP 4 = Chef de partie Entremetier
- CDP 5 = Chef de partie Potager

3) Struktur Organisasi Bagian Penyajian

Tugas bagian penyajian makanan ialah menyajikan makanan yang telah diolah dan ditata oleh bagian produksi. Bagian pelayanan makanan yang disebut sebagai Pramusaji merupakan ujung tombak dari usaha jasa makanan. Pelayanan yang baik yang dilakukan oleh pramusaji akan membuat pelanggan merasa puas dan kemungkinannya untuk datang kembali sangat besar.

STRUKTUR ORGANISASI BAGIAN PELAYANAN



Keterangan:

W = Waiter

Dalam melakukan tugasnya setiap Captain bisa membawahi 4 orang waiter

➤ Tugas Kepala Pramusaji (Head Waiter)

- Mengawasi penataan meja serta seluruh proses pelayanan makanan
- Menerima dan mengatur pesanan (reserve) tempat
- Menyambut kedatangan tamu dan menyilahkan duduk
- Menerima pujian dan keluhan (complain) dari tamu
- Mengawasi proses pelayanan makan yang dilakukan pramusaji (waiter)
- Mengatur kerja pramusaji (waiter)
- Mengatur jadwal libur staff nya.

➤ **Tugas Captain**

- Bertanggung jawab atas pelayanan di meja tamu yang menjadi tanggung jawabnya
- Membantu mempersilahkan tamu untuk duduk
- Memberi saran kepada tamu tentang minuman yang akan dipesan
- Mencatat pesanan tamu dalam buku pesanan dan menyerahkan salinannya pada waiter untuk disampaikan ke dapur
- Mengawasi pelayanan yang dilakukan oleh waiter/waitress
- Memberi instruksi kepada waiter untuk mengangkat peralatan makanan yang sudah tidak digunakan
- Memberikan saran kepada tamu dalam pemilihan hidangan penutup
- Memberikan bon makanan (bill) atas permintaan tamu
- Membantu tamu untuk meninggalkan kursinya
- Menanyakan kesan atas pelayanan yang diberikan
- Memberi salam kepada tamu ketika tamu meninggalkan ruangan
- Memberi perintah pada waiter untuk membersihkan meja (clear up) dan menata meja kembali (table set up)

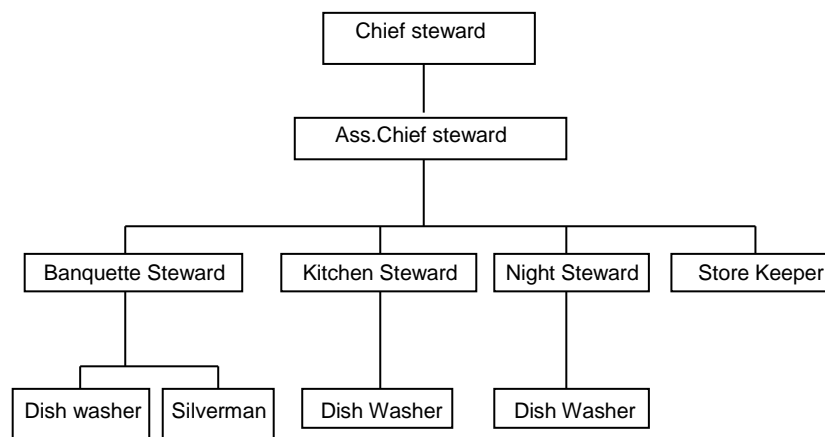
➤ **Tugas Pramusaji (waiter/waitress)**

Sebelum restoran buka

- Menyiapkan peralatan makan dan minum serta pelengkapannya di meja persediaan (side board) sebelum restoran dibuka
- Membersihkan, mengatur dan merapikan meja setelah restoran beroperasi
- Membawa hidangan dengan didampingi captain
- Melayani tamu makan dan minum
- Membersihkan meja tamu (clear up)
- Menata meja tamu (table set up)

4) Struktur Organisasi Bagian Pencucian (Steward)

Berdasarkan struktur organisasi, bagian pencucian (steward) berada di bawah departemen Food & Beverage sebuah hotel. Bagian pencucian (steward) mempunyai tugas untuk membersihkan dan menyiapkan semua peralatan baik peralatan makan dan minum maupun peralatan pengolahan makanan serta kebersihan lingkungan dapur maupun restoran. Bagian ini juga disebut sebagai bagian pendukung operasional (*support personnel*)



➤ Tugas Chief Steward

- Bertanggung jawab pada bidang pengawasan kuantitas dan kualitas seluruh alat-alat service yang digunakan oleh Bar atau restoran dan peralatan pengolahan (utensil) yang digunakan oleh dapur
- Mengatur pembagian shift dan tempat kerja anak buahnya
- Mengawasi mutu kerja, pemakaian cleaning supplies dan alat-alat
- mengawasi kebersihan tempat kerja dan kebersihan tempat penyimpanan peralatan.
- Mengawasi penggunaan alat-alat service dan alat dapur oleh seluruh unit F & B.
- Mengadakan checking mingguan terhadap alat-alat bersama penanggung jawab masing-masing seksi

- Membuat laporan kepada F & B Manager tentang barang-barang yang pecah, rusak atau hilang
- Pada setiap akhir bulan mengadakan inventarisasi bersama dengan petugas Accounting untuk kemudian membuat laporan kepada Residen Manager dengan diketahui F & B Manager.
- Mengawasi penyimpanan alat-alat service yang tidak dipergunakan sehari-hari.
- Mengusulkan pengadaan (penambahan) alat-alat service yang dibutuhkan oleh masing-masing seksi kepada F & B Manager

➤ **Tugas Steward atau Dish Washer**

- Mencuci peralatan service yang kotor yang datang dari restoran di tempat pencucian yang telah disiapkan untuk masing-masing peralatan service
- Mencuci peralatan dapur ditempat pencucian yang telah disediakan
- Menyimpan alat-alat yang telah dicuci dan dikeringkan pada tempatnya dengan baik dan rapi
- Membuang sampah yang berasal dari sisa-sisa makanan dari restoran maupun sampah-sampah dari dapur ke tempat penampungan yang telah disediakan.
- Memelihara kebersihan area kerja dan membantu membersihkan dapur setiap waktu
- Memelihara alat atau mesin cuci yang digunakan dan segera melapor bila ada kerusakan
- Mempertanggung jawabkan barang-barang yang rusak atau pecah disebabkan karena kelalaian dalam bekerja
- Menjaga agar tidak boros dalam pemakaian obat pencuci (cleaning supplies).
- Bekerja sesuai dengan jadwal yang telah ditentukan, bersedia bekerja lembur setiap saat.

- Membantu seksi banquet dalam menyiapkan alat-alat dalam menghadapi even-even besar

➤ **Tugas silverman**

- Membersihkan peralatan makan (cutleries)
- Membersihkan chaffing dish dan peralatan hidang dari bahan perak

➤ **Tugas Bagian Penyimpanan alat (store keeper)**

- Menyimpan peralatan dapur, alat hidang dan makan pada rak-rak (tempat-tempat) yang disediakan.
- Menyimpan peralatan dapur, hidang dan makan sesuai dengan jenisnya
- Menjaga cara penyimpanan peralatan agar tidak jatuh dari rak
- Selalu mencatat jumlah peralatan yang keluar pada kartu alat (bin card) yang telah disediakan dan harus sesuai dengan jumlah yang ada.

b. Jenis makanan apa yang akan diproduksi

Dari resert pasar yang telah dilakukan, kita dapat mengetahui kira-kira makanan seperti apa yang dibutuhkan masyarakat terutama masyarakat di sekeliling lokasi dimana kita akan berjualan. Dalam menentukan produk yang akan kita jual, kita tidak bisa menyimpang jauh dari resert pasar yang telah ditentukan.

c. Cara Pengadaan Bahan Makanan

Pengadaan bahan makanan bisa dilakukan dengan belanja sendiri ataupun melalui pemasok (*supplier*) jika usaha yang dikelola merupakan usaha jasa makanan yang besar. Penunjukan pemasok (*supplier*) hendaknya dilakukan pergantian setiap 3 atau 6 bulan. Untuk mengetahui seberapa banyak persediaan bahan makanan yang ada sebaiknya dibuat kartu persediaan bahan dimana pada kartu tersebut dicantumkan tanggal berapa bahan makanan tersebut diterima, berapa banyak bahan makanan yang diterima dan berapa

banyak bahan makanan yang keluar untuk digunakan bagian pengolahan. Jadi berapa banyak persediaan bahan yang ada dapat diketahui kapan saja sehingga pengadaannya dapat direncanakan lagi.

d. Pengadaan Peralatan Pengolahan dan Penghidangan

Pengadaan peralatan pengolahan harus sesuai dengan rencana jumlah produksi yang akan kita buat. Pilih peralatan pengolahan yang sangat diperlukan dan sangat tinggi kegunaannya untuk mendukung proses produksi. Untuk peralatan tata hidang, pilih peralatan tata hidang yang sesuai dengan fungsinya, misalkan untuk hidangan soup pilih soup plate atau soup cup and saucer. Sebaiknya pilih alat hidang yang putih polos karena warna putih akan menonjolkan kebersihan dan sifatnya warnanya abadi sepanjang masa.

e. Cara Pendistribusian Produk

Untuk memperlancar arus barang/jasa dari produsen ke konsumen, salah satu faktor penting yang tidak boleh diabaikan adalah memilih secara tepat saluran distribusi (*channel of distribution*). Apakah dalam mendistribusikan produk akan ditangani sendiri atau diserahkan kepada pedagang, tentu perlu dipertimbangkan secara baik oleh perusahaan

Mata rantai distribusi menurut bentuknya dapat dibagi atas dua, yaitu:

1) Saluran Distribusi Langsung (Direct Channel of Distribution)

Adalah merupakan saluran distribusi langsung ke konsumen. Saluran distribusi langsung dibagi menjadi 4 macam, antara lain

a) *Selling at the point production.*

Adalah bentuk penjualan langsung dilakukan di tempat produksi. Contohnya seperti di bawah ini:

- Pengusaha makanan berupa makanan gorengan, pedagang melakukan penjualan makanan gorengan yang diproduksinya langsung kepada konsumen.

b) Selling at the producer's retail store

Adalah penjualan yang dilakukan di tempat pengecer. Bentuk penjualan ini biasanya produsen tidak melakukan penjualan langsung kepada konsumen tetapi diserahkan kepada pihak pengecer.

c) Selling door to door

Adalah penjualan yang dilakukan oleh produsen langsung kepada konsumen dengan mengerahkan salesmannya ke rumah-rumah atau ke kantor-kantor konsumen.

d) Selling through mail

Adalah penjualan yang dilakukan perusahaan dengan menggunakan jasa pos.

2) Saluran Distribusi Tidak Langsung (Indirect Channel of Distribution)

Adalah bentuk saluran distribusi yang menggunakan jasa perantara dan agen untuk menyalurkan barang/jasa kepada para konsumen. Yang dimaksud dengan perantara (*reseller*) adalah mereka yang membeli dan memiliki barang yang telah dibeli kemudian menjual kembali barang-barang tersebut pada konsumen sesuai dengan harga yang mereka tentukan; sedangkan yang dimaksud dengan agen adalah orang atau perusahaan yang membeli atau menjual barang untuk perdagangan besar (*manufacturer*). Penghasilannya adalah persentase dari barang yang dijual/dibeli.

4. Cara Memperoleh Modal Usaha

Beberapa jenis modal yang dapat digunakan untuk kegiatan usaha dan kebutuhan modal untuk melakukan usaha terdiri dari dua jenis yaitu:

a) Modal investasi

Modal investasi digunakan untuk jangka panjang dan dapat digunakan berulang-ulang dan biasanya penggunaannya lebih dari satu tahun.

b) **Modal kerja**

Modal kerja digunakan untuk jangka pendek dan beberapa kali pakai dalam satu proses produksi. Jangka waktu modal kerja biasanya tidak lebih dari satu tahun

Beberapa Jenis Modal Usaha

Ada 2 jenis modal usaha dan setiap jenis modal usaha memiliki kelebihan dan kekurangan. Adapun kedua jenis modal usaha tersebut adalah:

a. Modal Sendiri

Modal sendiri adalah modal yang diperoleh dari pemilik perusahaan dengan cara mengeluarkan saham. Saham yang dikeluarkan perusahaan dapat dilakukan secara tertutup atau terbuka.

Keuntungan menggunakan modal sendiri adalah:

- a) Tidak ada biaya seperti bunga bank dan biaya administrasi sehingga tidak menjadi beban perusahaan.
- b) Tidak tergantung kepada pihak lain.
- c) Tidak memerlukan persyaratan yang rumit dan memakan waktu yang relatif lama.
- d) Tidak ada keharusan pengembalian modal.

Kekurangan menggunakan modal sendiri adalah:

- a) Jumlahnya terbatas.
- b) Perolehan dalam modal sendiri dalam jumlah tertentu dari calon pemilik baru, relatif lebih sulit karena mereka akan mempertimbangkan kinerja dan prospek usahanya.
- c) Kurang motivasi

b. Modal Pinjaman.

Modal asing atau modal pinjaman adalah modal yang diperoleh dari pihak luar perusahaan dan biasanya diperoleh dari pinjaman.

Penggunaan modal pinjaman untuk membiayai suatu usaha akan menimbulkan beban biaya bunga, administrasi, serta biaya provisi

dan komisi yang besarnya relatif. Penggunaan modal pinjaman mewajibkan pengembalian pinjaman setelah jangka waktu tertentu

Keuntungan modal pinjaman adalah:

- a) Jumlahnya yang tidak terbatas, artinya tersedia dalam jumlah banyak sesuai dengan kebutuhan perusahaan.
- b) Menimbulkan motivasi dari pihak manajemen untuk mengerjakan usaha dengan sungguh-sungguh karena adanya kewajiban untuk mencicil pinjaman dan membayar bunganya pada waktu yang sudah ditentukan.

Kekurangan modal pinjaman adalah:

- a) Dikenakan berbagai biaya seperti bunga dan administrasi
- b) Harus dikembalikan pada waktu yang sudah ditentukan
- c) Menimbulkan beban moral karena dibatasi oleh jangka waktu pengembalian modal dan bunganya

Sumber dana dari modal asing atau pinjaman dapat diperoleh dari:

- 1) Pinjaman dari lembaga perbankan
- 2) Pinjaman dari lembaga keuangan
- 3) Pinjaman dari perusahaan non keuangan.

c. Modal Campuran

Modal campuran adalah modal yang diperoleh dari modal sendiri ditambah dengan modal yang diperoleh dari modal pinjaman

Kelebihan modal campuran. Pengusaha dapat mengatur komposisi modal yang diperlukan secara seimbang. Artinya persentase modal pinjaman disesuaikan dengan kebutuhan atas kekurangan modal sendiri

D. Aktifitas Pembelajaran

Kegiatan pembelajaran dilakukan melalui langkah-langkah:

1. Peserta diklat melakukan diskusi tentang: Perencanaan Usaha Jasa Boga meliputi :
 - Pelaksanaan reset pasar
 - Perencanaan pengadaan bahan makanan, peralatan pengolahan dan hidang serta menentukan metode pembelian, penyimpanan bahan makanan dan administrasinya
 - Menentukan struktur organisasi
 - Menentukan cara pendistribusian produk ke konsumen
 - Memilih dan menentukan perolehan modal usaha
2. Masing-masing kelompok membahas materi yang berbeda (lihat LK2)

LK 2. Kajian Reset Pasar :

Lakukan reset pasar sesuai jenis usaha yang telah anda pilih meliputi :

- Daya beli masyarakat
- Daya saing yang ada
- Lokasi penjualan
- Strategi pemasaran

LK 3 Metode Pembelian Bahan Makanan, peralatan pengolahan dan Penghidangan.

Diskusikan metode pembelian bahan makanan, peralatan Pengolahan dan penghidangan

LK 4 Menghitung kebutuhan tenaga kerja

Berlatih cara melakukan perhitungan kebutuhan tenaga kerja sesuai dengan jenis usaha yang anda pilih

E. Latihan / Kasus / Tugas

1. Salah satu tujuan utama dari reset pasar pada usaha boga adalah untuk mengetahui :
 - a. Sumber modal
 - b. Daya beli masyarakat
 - c. Kebutuhan peralatan pengolahan
 - d. Kebutuhan peralatan tata hidang
2. Salah satu langkah yang dilakukan dalam reset pasar, adalah untuk mencari:
 - a. Modal usaha
 - b. Lokasi penjualan
 - c. Bentuk kemasan
 - d. Bentuk promosi
3. Menyiapkan makanan pesanan tamu hotel pada tengah malam hari adalah tugas dari:
 - a. Chef de partie patisier
 - b. Chef de partie boulanger
 - c. Chef de partie de nuit
 - d. Chef de partie rottiseur
4. Salah satu persyaratan pemilihan peralatan pengolahan pada unit produksi boga adalah:
 - a. Harganya murah
 - b. Modelnya mutakhir
 - c. Daya gunanya tinggi
 - d. Mudah dipindahkan

5. Kebutuhan tenaga kerja di satu unit kerja pada dapur produksi jika diketahui bahwa:

- Pelaksanaan produksi dalam sehari selama 4 jam
- Libur nasional 15 hari
- Cuti 12 hari kerja
- Ijin karena alasan penting / sakit 12 hari setahun
- Mengikuti pendidikan dan pelatihan 3 hari

Adalah:

- a. 20 orang
- b. 18 orang
- c. 16 orang
- d. 14 orang

6. Bentuk penjualan langsung yang dilakukan di tempat produksi, adalah:

- a. Selling at the point production.
- b. Selling at the producer's retail store
- c. Selling door to door
- d. Selling through mail

7. Modal yang diperoleh dari pemilik perusahaan dengan cara mengeluarkan saham, adalah:

- a. Modal investasi
- b. Modal pinjaman
- c. Modal campuran
- d. Modal sendiri

8. Salah satu keuntungan dari modal pinjaman adalah:

- a. Waktu penggunaan modal tidak terbatas
- b. Tidak memikirkan bunga pinjaman
- c. Jumlah dana sesuai dengan kebutuhan perusahaan
- d. Tidak menimbulkan beban moral

9. Kekurangan dari modal pinjaman, adalah:

- a. Harus dikembalikan tepat pada waktunya
- b. Tidak ada limit waktu pinjaman
- c. Modal sangat terbatas
- d. Pihak pemberi modal ikut mengelola usaha

10. Modal yang digunakan untuk jangka panjang dan dapat digunakan berulang-ulang dan biasanya penggunaannya lebih dari satu tahun
 - a. Modal kerja
 - b. Modal campuran
 - c. Modal pribadi
 - d. Modal investasi

F. Rangkuman

Sesuai dengan tujuannya bahwa usaha dibidang jasa boga adalah memperoleh keuntungan maka untuk mencapai tujuan tersebut perlu dilakukan strategi yang jitu dalam mengelola usaha tersebut. Penanganan usaha secara profesional perlu dilakukan untuk mencapai tujuan yang telah digariskan. Ada beberapa aspek yang harus dijalankan/dilakukan karena sangat mempengaruhi perkembangan usaha jasa boga yang kita kelola, antara lain:

1. Melakukan reset pasar
2. Menyusun struktur organisasi dan tugasnya
3. Menghitung kebutuhan tenaga kerja
4. Merencanakan kebutuhan peralatan hidang dan pengolahan
5. Menentukan cara pendistribusian hasil produksi
6. Menentukan cara perolehan modal usaha

Kejelian dan ketelitian dalam menerapkan langkah-langkah mengelola usaha Jasa Boga sangat menentukan kemajuan perkembangan usaha yang kita kelola.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

- a. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
- b. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.

- c. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Pengadaan Bahan Makanan

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu:

- Menjelaskan klasifikasi bahan makanan
- Mendiskripsikan manajemen pembelian bahan makanan
- Mendiskripsikan penerimaan dan penyimpanan bahan makanan

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

- Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini, peserta diklat diberikan tugas untuk menjawab pertanyaan mengenai klasifikasi bahan makanan, manajemen pembelian bahan makan, penerimaan dan penyimpanan bahan makanan dan peserta diklat dapat mendiskripsikannya secara benar dan tepat.
- Peserta diklat diberi tugas untuk membuat perencanaan pembelian bahan makanan untuk pengolahan Sate Daging sebanyak 300 buah dengan menggunakan format permintaan bahan

C. Uraian Materi

Dalam menyiapkan kebutuhan bahan makanan, seorang petugas yang menangani pembelian bahan makanan untuk usaha di bidang makanan harus mengetahui berapa kebutuhan bahan makanan yang harus disiapkan untuk memproduksi produk makanan yang akan diolah, dimana dia harus berbelanja apakah berbelanja sendiri ke pasar atau melalui pemasok (supplier), bahan yang mana yang merupakan prioritas utama, bagaimana cara penyimpanannya, bagaimana prosedur penerimaan barangnya, bagaimana mengatasi jika ada permintaan mendadak atas suatu barang. Selain mendapatkan usulan dari kepala dapur atas bahan-bahan yang

diperlukan, petugas bagian pembelian sangat penting menguasai pengetahuan bahan makanan meliputi :

1. Klasifikasi Bahan Makanan

- a. Bahan pangan hewani: daging, ikan, udang, lobster, cumi, kerang, kepiting, rajungan, kerang, telur, susu dan hasil olahannya.
- b. Bahan pangan nabati: sereal, kacang-kacangan, sayur-sayuran, biji-bijian, buah-buahan segar, kering, bumbu dan rempah serta pangan seperti gula, madu.
- c. Padi-padian: padi, jagung, gandum dan hasil olahannya (tepung, pasta, bihun, mie)
- d. Umbi-umbian dan sagu: singkong, ubi jalar, kentang, talas dan sagu serta hasil olahannya
- e. Pangan hewani: daging, telur, ikan, udang, lobster, cumi, kerang, susu dan hasil olahannya.
- f. Minyak dan lemak : minyak kelapa, kedelai, minyak wijen, minyak jagung, margarine, mentega (butter) dan lain-lain
- g. Buah biji berminyak: kemiri, kacang mete
- h. Kacang-kacangan: kacang tanah, kedelai, kacang merah, kacang hijau dan hasil olahannya (tahu, tempe, susu kedelai, oncom)
- i. Gula: gula pasir, gula batu, gula aren, gula semut dan olahannya (sirup, kembang gula)
- j. Sayur berupa sayuran daun, bunga, batang, umbi dan buah.
- k. Buah-buahan
- l. Bumbu-bumbu dan rempah-rempah
- m. Pewarna Makanan; terdiri dari:
 - o Pewarna alami aman dikonsumsi tetapi kelemahannya warnanya kurang cerah dan cenderung lembut (kurang pekat).
 - o Pewarna buatan (sintesis).

Pewarna buatan atau sintesis adalah pewarna makanan yang dibuat dari bahan kimia seperti tartrazin untuk warna kuning, brilliant blue untuk warna biru, alura red untuk warna merah. Meski aman dalam takaran tertentu, namun sebaiknya tidak dikonsumsi dalam jumlah yang banyak dan terus menerus.

2. Administrasi Pembelian Bahan Makanan

a. Format Pembelian Bahan Makanan

Dalam perencanaan pembelian bahan makanan, pihak rekanan harus menyiapkan format Daftar Bahan Makanan yang berisikan spesifikasi barang yang akan ditawarkan kepada pihak pembeli. Pada daftar harga bahan makanan tercantum periode masa berlakunya harga yang ditawarkan sehingga harga tidak akan berubah walaupun ada kenaikan harga di pasaran. Biasanya pemasok/rekanan memberikan daftar harga perbulan untuk menghindari perubahan harga yang signifikan di pasaran.

Tabel 1 Format Daftar Harga Bahan Makanan.

Periode s/d.....

KODE BARANG : 20					
JENIS BARANG : TEPUNG					
NAMA VENDOR : PT.SARI RASA					
PERIODE : S/D.....					
NO	NAMA BAHAN	KEMASAN	MEREK	UKURAN	HARGA
201	Tepung terigu	Plastik	Cakra kembar	1 kg	12.000,-
202	Tepung terigu	Plastk	Segitiga biru	1 kg	10.000,-
203	Tepung beras	Plastik	Rose brand	500 gr	8.000,-
204	Tepung tapioka	Plastik	Sagu Tani	1 kg	9.000,-
205	Tepung ketan	Plastik	Rose brand	500 gr	8.000,-
206	Tepung Maizena	Doos	Honig	500 gr	14.500,-
207	Tepung Panko kuning	plastik	Sakura	500 gr	17.500,-
208	Tepung Panko Putih	Platik	Sakura	500 gr	17.500,-
209	Tepung Garut	plastik	Cap Gunung	1 kg	15.000,-
208	Tepung Hunkwe	Kertas putih	Bunga	200 gr	12.000,-
dst					

Tabel 2 Format Pesanan Pembelian Barang

NO.PESANAN:			REKANAN		
TANGGAL PESANAN			TANGGAL TERIMA		
KODE BARANG	NAMA BARANG	KEMASAN	JUMLAH	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
dst					
Mengetahui, Manajer Pembelian (.....)			Pemesan, (.....)		

Pihak perusahaan yang akan memesan bahan makanan / barang harus mengisi format pembelian bahan makanan dengan menandatangani format tersebut di bagian kolom tandatangan.

b. Penentuan Pemasok (Supplier)

Dalam menentukan pemasok bahan makanan, pihak pengusaha jasa boga harus teliti. Ambil contoh beberapa pemasok/rekanan (supplier) kemudian bandingkan harga dan spesifikasi barang yang ditawarkan.

Pengajuan harga yang jauh lebih murah belum tentu bias menjamin kualitas barang yang ditawarkan. Pengusaha harus benar-benar meneliti daftar spesifikasi barang yang ditawarkan. Sebaiknya penunjukan pemasok / rekanan ditentukan untuk jangka waktu 3 bulan atau paling lama 6 bulan saja kemudian ganti dengan yang lain.

c. Prosedur Pembelian Bahan Makanan

Dalam pembelian bahan makanan, bahan makanan dibagi menjadi:

- Bahan makanan kering
- Bahan makanan basah

Ada 3 macam formulir yang digunakan untuk membeli bahan makanan

- Formulir Permintaan Pembelian Barang (untuk bahan makanan kering) yang dibuat oleh penanggung jawab gudang dan sebagai dasar untuk pengisian Formulir Order Pembelian
- Formulir Order Pembelian yaitu formulir yang ditujukan kepada rekanan untuk permintaan pengiriman bahan makanan yang ditandatangani oleh Manajer Pembelian dan General Manager.
- Formulir Permintaan Bahan Makanan Harian (untuk bahan makanan segar) yang disebut sebagai Daily Market List (DML) atau Daily Steward List (DSL)

Tabel 3 Formulir Permintaan Pembelian Barang

Kepada : Bagian Pembelian
Perihal : Pembelian Bahan Makanan

FORMULIR PERMINTAAN PEMBELIAN BARANG						
TANGGAL PESANAN		: 23 November 2015				
TANGGAL TERIMA DI GUDANG		: 26 November 2015				
KODE BARANG	NAMA BARANG	SPEK.	UNIT	HARGA	JUMLAH YANG ADA	JUMLAH YANG DIBELI
101	Beras	Cianjur kepala	kg	15.000	25 kg	200 kg
103	Beras merah	Organik	kg	25.000	-	25 kg
301	Gula pasir putih	Gulaku	kg	13.000	10 kg	20 kg
KODE BARANG	NAMA BARANG	SPEK.	UNIT	HARGA	JUMLAH YANG ADA	JUMLAH YANG DIBELI
302	Gula merah	Aren	kg	16.000	5 kg	10 kg
207	Tepung Panko	Sakura kuning	kg	32.000	5 kg	10 kg
201	Tepung Terigu	Segitiga biru	kg	10.000	5 kg	25 kg
401	Susu bubuk Full Cream	Bendera 800 gr	kotak	95.000	3 kotak	5 kotak
401	Susu Evaporated	Carnation 400 cc	kaleng	19.000	5 kaleng	5 kaleng
403	Creamer	Carnation 400 gr	Botol	39.000	5 botol	5 botol
404	Susu Kental Manis	Carnation 340 gr	Kaleng	9.000	6 kaleng	9 kaleng
Dst.						
Dst.						
<p style="text-align: right;">Jakarta, 23 November 2015 Bagian Gudang,</p> <p style="text-align: right;">(Suhardi Sukanto)</p>						

Tabel 4 Format Order Pembelian Barang

KATERING ASTARI

JL.BANGKA RAYA N0.9A
PELA MAMPANG – JAKARTA SELATAN
TELP.021-7199459

Jakarta, 23 November 2015

Kepada:

Yth.Pimpinan Pt.Sejahtera

Di tempat

Perihal : Pesanan bahan makanan
No.Surat : KA/011/0012/15

Dengan Hormat,
Sesuai dengan penawaran yang telah anda ajukan pada perusahaan kami melalui surat penawaran tertanggal 15 Oktober 2015, kami minta anda untuk mengirimkan barang-barang sesuai dengan spesifikasi di bawah ini. Mohon dikirim ke bagian Penerimaan Barang kami pada hari Rabu tanggal 26 November 2015 jam 10.00 WIB

JMLH	UNIT	NAMA BARANG	SPESIFIKASI	HARGA SATUAN	TOTAL HARGA
200	kg	Beras	Cianjur kepala	15.000,-	3.000.000
25	Kg	Beras merah	Organic	25.000,-	625.000
20	kg	Gula pasir putih	Gulaku	13.000,-	260.000
10	kg	Gula Merah	Aren	16.000,-	160.000
10	kg	Tepung Panko	Sakura kuning	32.000,-	320.000
25	kg	Tepung Terigu	Segitiga Biru	10.000,-	250.000
Jumlah					4.615.000

Terbilang : Empat Juta Enam Ratus Lima Belas Ribu Rupiah

Mengetahui,
General Manager,
(.....)

Hormat Kami,
Manajer Pembelian
(.....)

**Tabel 5 Formulir Pesanan Bahan Harian
(Daily Market List)**

DAILY MARKET LIST					
REKANAN		: Pt.Sehat Sejahtera			
TANGGAL PESANAN		: 23 November 2015			
TANGGAL DITERIMA		: 26 November 2015		Jam : 10.00 WIB	
NAMA BAHAN MAKANAN	KODE	UNIT	HARGA	JUMLAH YANG ADA	JUMLAH DIBELI
A. Sayuran					
Kacang panjang	803	Kg	12.000	-	5 kg
Bayam	602	Kg	10.000	-	10 kg
Tauge import	701	Kg	16.000	-	5 kg
Kelapa muda parut	902	Bh	7.000	-	10 bh
Brokoli	501	Kg	25.000	-	10 kg
Celery lokal	702	Kg	35.000	-	3 kg
Wortel import	503	Kg	20.000	-	5 kg
Cabe merah keriting	505	Kg	24.000	1 kg	5 kg
Bawang merah	1001	Kg	20.000	3 kg	10 kg
Bawang Putih	1002	Kg	14.000	4 kg	3 kg
dst					
B. buah-buahan					
Pisang Gavendis	1501	Kg	28.000	-	3 kg
Pear xang lie	1503	Kg	32.000	-	5 kg
Aggur red globe	1506	Kg	78.000	-	8 kg
Papaya bangkok	1507	Kg	15.000	4 kg	6 kg
Nenas Palembang	1509	Bh	7.000	3 bh	5 bh
Melon	1504	Kg	12.000	4 kg	8 kg
Semangka	1505	Kg	15.000	5 kg	10 kg
Jeruk sunkist	1508	Kg	23.000	2 kg	3 kg
dst					
<div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-bottom: 10px;"> F&B Manajer Chef de Cuisine Ka.Gudang Jakarta, 23 November 2015 </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> Ka.Pembelian </div> <div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 10px;"> (.....) (.....) (.....) (.....) </div>					

d. Prosedur Penerimaan Bahan Makanan

1) Proses penerimaan barang

Proses penerimaan bahan makanan merupakan salah satu hal pokok yang harus disiapkan dan dikontrol dengan baik dalam industri boga. Tujuan penerimaan adalah untuk pengontrolan jumlah dan ukuran barang yang dikirim apakah sudah sesuai dengan yang dipesan.

2) Ketentuan dalam penerimaan barang (receiving)

Pada proses penerimaan bahan-bahan makanan, ada beberapa hal yang penting dilakukan, yaitu:

- a) Petugas penerima barang harus hadir didampingi chef supervisor.
- b) Semua barang yang dikirim oleh rekanan harus sesuai dengan pesanan dan kebutuhan, baik dari segi jenis, mutu maupun jumlahnya.
- c) Periksa bahan makanan sesuai jenis dan jumlahnya, dengan mengacu pada purchase requisition atau purchase order atau market list
- d) Gunakan Standard Purchase Specification (SPS) untuk memeriksa bahan makanan, yaitu standar yang telah disepakati oleh pihak pembeli dan penjual yang memuat kesepakatan tentang karakteristik bahan yang dipesan, misalnya: jenis, ukuran, berat, warna, serta bentuknya..
- e) Apabila ada bahan makanan yang dianggap tidak sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima dapat mengembalikan atau meminta ganti kepada rekanan (supplier).
- f) Apabila bahan makanan dapat diterima sesuai dengan pesanan, maka pihak penerima bisa menandatangani format pengiriman yang dijadikan landasan bagi pihak pemasok barang untuk menagih pada bagian keuangan.

3) Teknik Pencatatan

Banyak kegiatan administrasi dan pencatatan yang perlu dilakukan untuk memudahkan pengontrolan pemasukan dan pengeluaran bahan makanan, misalnya laporan penerimaan barang, keadaan bahan, pendistribusian dan lain-lain.

Guna memudahkan administrasi tersebut perlu dibantu dengan kartu-kartu persediaan barang (BIN CARD) yang harus diletakkan pada rak setiap jenis barang sebagai alat pengontrol.

Tabel 6 Kartu Persediaan Barang (Bin Card)

KARTU PERSEDIAAN BARANG					
Kode Barang : 203					
Nama Barang : Tepung Beras Satuan : kg					
Persediaan Maksimum : 15 kg					
Persediaan Minimum : 10 kg					
NO	TANGGAL	MASUK	KELUAR	SISA	KETERANGAN
1	01/11/2015	15	3	12	
2	02/11/2015	-	4	8	
3	04/11/2015	-	3	5	
4	05/11/2015	10	3	12	
	dst				
<div style="display: flex; justify-content: space-between; margin-top: 20px;"> <div style="text-align: center;"> <p>Atasan Langsung,</p> <p>(Hariadi)</p> </div> <div style="text-align: center;"> <p>Penyimpan Barang,</p> <p>(Tri Lesmono)</p> </div> </div>					

e. Sistem Administrasi

Setiap barang yang dibeli dan diterima harus dicatat oleh bagian gudang untuk ketertiban adminisrasinya. Setiap jenis bahan makanan mempunyai kartu stock, sehingga bila terjadi kekurangan barang dapat segera diketahui.

Tabel 7 Kartu Gudang

KARTU GUDANG								
BULAN/TAHUN : NOVEMBER 2015								
NO KODE BARANG : 203								
NAMA BARANG : TEPUNG BERAS								
SPESIFIKASI : ROSE BRAND								
SATUAN Kg			MINIMUM 10 Kg			MAKSIMUM 15 Kg		
DITERIMA			DIPAKAI			SISA		
TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	NO BUKTI	JMLH	TGL	JMLH	KET
01/11	1115031	15	01/11	20301	3	01/11	12	
02/11	-	-	02/11	20302	4	02/11	8	
04/11	-	-	04/11	20303	3	04/11	5	
05/11	1115032	10	05/11	20304	3	05/11	12	
dst								

3. Penyimpanan Bahan makanan

a. Pengelompokkan Bahan Makanan

Pengelompokkan bahan makanan akan memudahkan dalam pelaksanaan penyimpanan bahan makanan.

Adapun pengelompokkan bahan makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Meat, Fish and Poultry,
- 2) Eggs and dairy product,
- 3) Edible fats and oil (animal and vegetable),
- 4) Grain, fruit and vegetable, dan
- 5) Beverages

b. Suhu Penyimpanan Bahan makanan

Setiap bahan makanan mempunyai spesifikasi yang berbeda dalam penyimpanannya. Cara penyimpanan bahan makanan yang baik menurut higiene dan sanitasi makanan adalah sebagai berikut:

- 1) Makanan jenis daging, ikan, udang dan olahannya
 - Menyimpan sampai 3 hari : - 5⁰ sampai 0⁰ C
 - Penyimpanan untuk 1 minggu : -19⁰ sampai - 5⁰ C
 - Penyimpanan lebih dari 1 minggu : dibawah -10⁰ C
- 2) Makanan jenis telur, susu dan olahannya
 - Penyimpanan sampai 3 hari : - 5⁰ sampai 7⁰ C

- Penyimpanan untuk 1 minggu : dibawah - 5⁰ C
 - Penyimpanan paling lama untuk 1 minggu : dibawah - 5⁰ C
- 3) Makanan jenis sayuran dan minuman dengan waktu penyimpanan paling lama 1 minggu yaitu 7⁰ sampai 10⁰ C
- 4) Tepung, biji-bijian dan umbi kering pada suhu kamar (25⁰C).

D. Aktifitas Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 3, peserta diklat dibagi menjadi 6 kelompok untuk mendiskusikan topik-topik yang diberikan fasilitator. Setiap kelompok diberi tugas untuk mendiskusikan topik yang diberikan selama 30 menit kemudian setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya masing-masing selama 10 menit dan kelompok lain diberi waktu untuk menanggapi hasil paparan tersebut selama 10 menit. Adapun topik tersebut adalah:

- Kelompok 1 : Bahan Makanan Hewani
- Kelompok 2 : Bahan Makanan Sayuran
- Kelompok 3 : Kacang-kacangan, Tempe dan Tahu
- Kelompok 4 : Telur, Susu dan Buah-Buahan
- Kelompok 5 : Minyak dan Lemak
- Kelompok 6 : Gula, Cokelat, Kopi dan teh

Ke-6 kelompok tersebut mendiskusikan tentang:

- Jenis-jenisnya
- Hasil olahannya
- Cara pemilihannya
- Cara penyimpanannya

E. Latihan/Kasus Tugas

1. Bahan makanan di bawah ini termasuk katagori tanaman sayuran kecuali:
 - a. Bayam
 - b. Terong
 - c. Tauge
 - d. Cabe
2. Keuntungan pembelian bahan makanan dengan sistem kontrak adalah:
 - a. Pengusaha makanan bebas membeli bahan makanan
 - b. Tidak ada kenaikan harga dalam satu periode
 - c. Bahan makanan tidak terbatas
 - d. Waktu pembelian tidak terbatas
3. Perjanian kontrak dengan pemasok (supplier) sebaiknya dibatasi waktunya dalam waktu:
 - a. 1 bulan
 - b. 2 – 4 bulan
 - c. 3 – 6 bulan
 - d. 6 – 12 bulan
4. Suhu penyimpanan yang baik untuk menyimpan sayuran adalah:
 - a. 1° C - 3° C
 - b. 3° C - 5° C
 - c. 7° C - 10° C
 - d. 10° - 15° C
5. Suhu yang tepat untuk penyimpanan bahan makanan kering, adalah:
 - a. 10° C
 - b. 15° C
 - c. 20° C
 - d. 25° C

F. Rangkuman

Pembelian bahan makanan adalah proses penyediaan bahan makanan melalui prosedur dan ketentuan yang berlaku dalam upaya pemenuhan kebutuhan bahan makanan untuk proses produksi dalam usaha jasa boga. Pembelian bahan makanan yang ketat akan dapat mengendalikan perhitungan harga makanan

Dalam menyiapkan kebutuhan bahan makanan, seorang petugas yang menangani pembelian bahan makanan untuk usaha di bidang makanan harus mengetahui berapa kebutuhan bahan makanan yang harus disiapkan untuk memproduksi makanan, dimana dia harus berbelanja apakah berbelanja sendiri ke pasar atau melalui pemasok (supplier), bahan yang mana yang merupakan prioritas utama, bagaimana cara penyimpanannya, bagaimana prosedur penerimaan barangnya, bagaimana mengatasi jika ada permintaan mendadak atas suatu barang. Selain mendapatkan usulan dari kepala dapur atas bahan-bahan yang diperlukan, petugas bagian pembelian sangat penting menguasai pengetahuan bahan makanan

Secara garis besar bahan makanan dapat dikategorikan menjadi beberapa kelompok, yaitu:

- Padi-padian: padi, jagung, gandum dan hasil olahannya berupa tepung, pasta mis bihun, mie
- Umbi-umbian dan sagu: singkong, ubi jalar, kentang, talas dan sagu serta hasil olahannya
- Bahan makanan hewani : daging, telur, ikan, susu dan hasil olahannya.
- Minyak dan lemak: minyak kelapa, kedelai, minyak wijen, minyak jagung, margarine, mentega (butter) dan lain-lain
- Buah biji berminyak: kemiri, kacang mete
- Kacang-kacangan: kacang tanah, kedelai, kacang merah, kacang hijau dan hasil olahannya olahannya (tahu, tempe, susu kedelai, oncom)
- Gula: gula pasir, gula batu, gula aren, gula semut dan olahannya berupa sirup, kembang gula
- Sayuran: sayuran dari daun, bunga, batang, umbi dan buah.
- Buah-buahan: buah local dan import

- Bumbu-bumbu dan Rempah
- Kopi, cokelat dan the
- Bahan pewarna makanan.

Pembelian bahan makanan untuk suatu usaha jasa boga dapat dilaksanakan dengan cara berlangganan/kontrak. Dengan cara ini harga makanan tidak akan berubah dalam situasi yang bagaimanapun sampai dengan berakhirnya masa kontrak. Pembayaran dapat dilakukan secara mingguan atau bulanan tergantung dari kesepakatan yang telah dibuat antara pengusaha dan pemasok/rekanan (supplier).

Bahan makanan yang segar berupa susu, daging, ikan, sayuran dan buah-buahan yang mudah rusak harus dikirim setiap hari.

Setiap pengeluaran dan penerimaan barang harus dicatat /dibukukan pada kartu-kartu penerimaan dan pengeluaran barang untuk memudahkan pemantauan terhadap lalu lintas bahan makanan dan pengecekan persediaan bahan makanan.

Petugas bagian penyimpanan harus mencatat keluar masuknya barang-barang. Semua permintaan barang harus disertai surat atau bon yang ditandatangani oleh kepala bagian produksi dan diketahui oleh pemimpin usaha boga. Demikian juga pada penyerahan barang harus pula ada tanda bukti penerimaan. Baik surat permintaan maupun surat penyerahan barang harus dibuat rangkap tiga, sehelai untuk bagian pengolahan , dan sehelai untuk bagian pembukuan (accounting) dan sehelai untuk bagian gudang.

Bahan makanan yang sudah diterima harus disimpan mengikuti standar higiena dan kesehatan yang berlaku.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

- Umpan Balik
 1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.

2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
 3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya
- Tindak lanjut
Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran pada modul ini:
 1. Peserta diklat diminta untuk membuat proposal mengenai rencana membuat suatu usaha di bidang usaha jasa boga dengan menuliskan rencana usaha mulai dari jenis usaha yang akan dikelola sampai dengan perhitungan harga jual untuk pesanan minimal 100 porsi.
 2. Peserta diklat diminta untuk membuat laporan pelaksanaan pengelolaan usaha dilengkapi dengan foto-foto sebagai bukti fisik pelaksanaan pengelolaan usaha jasa boga



Kegiatan Pembelajaran 4



Kegiatan Pembelajaran 4

Peralatan Usaha Jasa Boga

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu:

- Mendiskripsikan klasifikasi peralatan pengolahan makanan
- Mendiskripsikan peralatan tata hidangan
- Mendiskripsikan penyimpanan dan pemeliharaan peralatan Jasa Boga

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini, peserta diklat diberi tugas untuk menentukan peralatan pengolahan apa saja yang dibutuhkan usaha jasa boga, peralatan hidang yang bagaimana yang tepat untuk dibeli, bagaimana penyimpanan dan pemeliharaan peralatan-peralatan jasa boga, peserta diklat dapat mendiskripsikannya dengan tepat dan benar.

C. Uraian Materi

Peralatan pengolahan makanan dan peralatan hidang adalah hal yang sangat penting untuk mendukung keberhasilan produksidan penghidangan makanan. Tanpa peralatan pengolahan yang memadai mustahil kegiatan produksi makanan dalam usaha jasa boga akan berjalan dengan lancar. Keberhasilan dalam pengolahan makanan tidak tergantung pada mahalnnya harga peralatan yang digunakan tetapi lebih tergantung pada daya guna peralatan tersebut. Seberapa tinggi daya guna peralatan yang akan digunakan harus dipikirkan secara cermat karena peralatan jasa boga terlebih yang termasuk dalam katagori peralatan berat (heavy duty) harganya sangat mahal. Karena itu jangan pernah membeli peralatan yang walaupun harganya mahal tetapi daya pakainya rendah.

1. Persyaratan Pembelian Peralatan

Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan antara lain:

- a) Jenis makanan yang akan diproduksi.
Jenis makanan yang akan diproduksi dan dijual sangat erat hubungannya dengan peralatan yang akan dibeli.
- b) Tipe Pelayanan yang dipilih
Tipe pelayanan dengan menu *table d'hote* membutuhkan peralatan hidangan yang lebih banyak jenisnya dibandingkan ala carte dan self service.
- c) Jenis peralatan saji yang dipilih
Peralatan saji yang dipilih bentuknya menarik, mudah dibersihkan dan warna yang up to date
- d) Besarnya ruangan produksi
Peralatan pengolahan harus sesuai dengan besar kecilnya ruang produksi.
- e) Keamanan Peralatan
Peralatan yang akan dibeli harus mudah dan aman dalam pengoperasiannya.
- f) Bahan bakar yang digunakan
Pilih peralatan yang menggunakan bahan bakar yang mudah didapat dan relatif murah.
- g) Perawatan Peralatan
Mudah dalam perawatannya serta mudah mendapatkan suku cadang dan jaminan pemeliharannya.
- h) Daya Pakai
Jangan membeli peralatan yang daya pakainya sangat singkat.

2. Klasifikasi peralatan pengolahan makanan

Peralatan pengolahan dibagi menjadi 5 kelompok yaitu :

a. Peralatan bantu pengolahan makanan

- 1) Tanpa listrik daya, antara lain: macam-macam pisau, talenan, saringan, sutil, serok dan sebagainya.
- 2) Dengan listrik daya, antara lain: blender & mill, food prosessor, grinder, mixer, meat chopper, meat slicer dan sebagainya

b. Peralatan memasak

- 1) Tanpa listrik daya, antara lain: panci, penggorengan, kukusan, pressure cooker
 - 2) Dengan listrik daya, antara lain: rice cooker, magic jar, toaster, electric pressure cooker, egg boiler dan sebagainya
- c. Pesawat memasak, antara lain kompor dan oven
- d. Peralatan pendingin, berupa refrigerator dan freezer
- e. Peralatan heavy duty, antara lain: deep fryer, tilting bratt pan, au bain marie, bake oven, convectomat, griller, gridle, water boiler, salamander, meat slicer, meat chopper dan lain-lain.

3. Administrasi Penggunaan Peralatan

Untuk menjaga agar peralatan yang ada tetap layak digunakan maka perlu dilakukan sistem administrasi yang ketat agar segala kerusakan pada peralatan segera dapat diketahui dengan cepat dan segera dapat diambil tindakan perbaikan alat.

Agar mudah untuk melacak kondisi peralatan saat dipakai, pemakai harus selalu mengisi Kartu Penggunaan Peralatan yang digantung pada setiap peralatan yang besar-besar (terutama heavy duty)

Adapun contoh Kartu Penggunaan Peralatan adalah sebagai berikut:

Tabel 8 Kartu Penggunaan Peralatan

NAMA PERALATAN : DEEP FRYER			
MEREK : FUJIMAK			
NO.KODE PERALATAN : 2001			
TANGGAL PEMAKAIAN	NAMA YANG MENGGUNAKAN	JAM	KONDISI
20 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
21 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Baik
23 – 11 - 2015		08.00 – 09.00	Bai
24 - 11 - 2015		09.00 – 10.00	Berfungsi; Tombol Lepas
25 – 11 - 2015		07.00 – 08.00	Tombol Lepas, api tidak stabil
26 – 11 - 2015		06.00	Api tidak menyala
dst			

Tabel 9 Kartu Perbaikan Alat

NAMA PERALATAN : DEEP FRYER				
MEREK : FUJIMAK				
KODE PERALATAN : 2001				
TANGGAL	KERUSAKAN	KONDISI SETELAH PERBAIKAN	TANDA TANGAN TEKNIISI	NAMA JELAS TEKNIISI
27-11-2015	<ul style="list-style-type: none"> • Tombol swich-on lepas • Api mati 	<ul style="list-style-type: none"> • Tombol terpasang • Api nyala 		
dst				

4. Peralatan Tata Hidang

Dalam pengadaan peralatan tata hidang harus diperhatikan menu yang akan disajikan kalau usaha yang dijalankan adalah restoran. Peralatan tata hidang yang akan dibeli haruslah peralatan tata hidang yang fungsinya sesuai dan tingkat kegunaannya tinggi.

a. Klasifikasi Peralatan Tata Hidang

Berdasarkan klasifikasinya peralatan tata hidang dibagi dalam:

- Perabot / furniture, antara lain: meja (*round table, square table, banquette table*), kursi makan (*chair*), meja samping (*side board*)
- Lena / linen, antara lain: moulton (*silence cloth*), *sleep cloth*, taplak meja (*table cloth*), alas piring (*table mat / doily mat*), serbet makan (*napkin*)., taplak meja buffet (*buffet cloth*), rok meja (*skirting cloth*), taplak alas baki (*tray cloth*), Serbet Pramusaji (*Waiter Cloth/Service Cloth*), Serbet Peralatan (*Glass cloth*)
- Chinawares (crockery)
- Glassware
- Cutleries
- Silverware & Holloware

- Table Assesories
- Other equipment (trolley, Hot and Cold Cabinet Trolley, Meja Flambé (flambé Trolley / gueridon)

D. Aktivitas Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran 4, peserta diklat dibagi menjadi 4 kelompok untuk mendiskusikan topik-topik yang diberikan fasilitator. Setiap kelompok diberi tugas untuk mendiskusikan topik yang diberikan selama 45 menit kemudian setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya masing-masing selama 15 menit dan kelompok lain diberi waktu untuk menanggapi hasil paparan tersebut selama 15 menit. Adapun topik tersebut adalah:

Kelompok 1	Mendiskripsikan peralatan bantu pengoahan tanpa listrik daya dan dengan listrik daya beserta contohnya
Kelompok 2	Mendiskripsikan peralatan memasak tanpa listrik daya dan dengan listrik daya beserta contohnya
Kelompok 3	Mendiskripsikan 5 jenis peralatan Heavy Duty
Kelompok 4	Mendiskripsikan peralatan tata hidang berdasarkan klasifikasinya

E. Latihan/Tugas/Kasus

1. Salah satu persyaratan yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan jasa boga, adalah:
 - a. Bahan bakar yang digunakan
 - b. Bentuk peralatan
 - c. Harga harus murah
 - d. Mudah dipindahkan

2. Yang termasuk ke dalam peralatan memasak, adalah:
 - a. Blender
 - b. Food processor
 - c. Pressure cooker
 - d. grinder
3. Yang termasuk ke dalam peralatan bantu pengolahan adalah:
 - a. Convectomat
 - b. Salamander
 - c. Grinder
 - d. Bratt pan
4. Peralatan yang termasuk ke dalam peralatan pendingin kecuali:
 - a. Ice maker
 - b. Refrigerator
 - c. Freezer
 - d. Conical strainer
5. Salah satu peralatan di bawah ini termasuk katagori heavy duty
 - a. Magig jar
 - b. Conical strainer
 - c. Gridle
 - d. Water dispenser

F. Rangkuman

Pembelian peralatan pengolahan dan hidang yang dilakukan dengan ketat akan berpengaruh dalam pengendalian perhitungan harga makanan; karena dalam perhitungan harga makanan biaya penyusutan peralatan juga dibebankan. Semakin kecilnya biaya penyusutan akan dapat menekan harga jual makanan.

Dalam menyiapkan kebutuhan peralatan pengolahan serta hidang untuk pengolahan produk jasa boga, pengusaha harus benar-benar memperhatikan daya guna peralatan dalam proses produksi. Seberapa tinggi daya guna peralatan yang akan digunakan harus dipikirkan secara cermat karena peralatan di dapur jasa boga, terlebih yang termasuk dalam katagori

peralatan berat (heavy duty) harganya sangat mahal. Karena itu jangan pernah membeli peralatan yang walaupun harganya mahal tetapi daya pakainya rendah.

Ada beberapa Hal-hal yang harus diperhatikan dalam pembelian peralatan antara lain :

1. Jenis makanan yang akan diproduksi.
Jenis makanan yang akan diproduksi dan dijual sangat erat hubungannya dengan peralatan yang akan dibeli..
2. Jumlah makanan yang akan diproduksi
Dalam memilih peralatan pengolahan makanan pilihlah peralatan yang volumenya sebanding dengan volume produksi yang akan dibuat.
3. Jenis peralatan saji yang dipilih
Peralatan saji yang dipilih bentuknya menarik, mudah dibersihkan dan warna yang up to date
4. Besarnya ruangan produksi
Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus mempertimbangkan besar kecilnya dapur produksi
5. Keamanan Peralatan
Pastikan bahwa peralatan pengolahan yang akan dibeli mudah dan aman dalam pengoperasiannya.
6. Bahan bakar yang digunakan
Pilih peralatan yang menggunakan bahan bakar yang mudah didapat dan relatif murah.
7. Perawatan Peralatan
Pilih peralatan yang mudah dalam perawatannya serta mudah mendapatkan suku cadang dan jaminan pemeliharannya.
8. Daya Pakai
Peralatan pengolahan yang akan dibeli harus diperhitungkan daya pakainya. Jangan membeli peralatan yang daya pakainya sangat singkat.

G. Umpan Balik/Tindak Lanjut

• Umpan balik

1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
3. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat.
4. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
5. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

• Tindak Lanjut

Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran pada modul ini:

1. Peserta diklat diminta untuk membuat proposal mengenai rencana membuat suatu usaha dibidang jasa boga secara rumahan dengan menuliskan rencana usaha mulai dari jenis jenis usaha yang akan dikelola sampai dengan perhitungan harga jual untuk pesanan minimal 100 porsi.
2. Peserta diklat diminta untuk membuat laporan pelaksanaan pengelolaan usaha dilengkapi dengan foto-foto sebagai bukti fisik pelaksanaan pengelolaan usaha jasa boga



Kegiatan Pembelajaran 5



Kegiatan Pembelajaran 5

Perencanaan Menu dan Standar Produksi

A. Tujuan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu:

1. Mendiskripsikan jenis-jenis menu
2. Menyusun menu makanan untuk segala suasana
3. Merancang kartu menu
4. Mendiskripsikan pengertian standar resep
5. Menggunakan standar resep dalam pengolahan makanan

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

1. Peserta diklat dapat mendiskripsikan berbagai menu makanan untuk berbagai acara.
2. Peserta diklat dapat merancang menu makanan untuk berbagai acara.
3. Peserta diklat mendisain kartu menu untuk berbagai acara
4. Peserta diklat dapat mendiskripsikan tentang resep standar
5. Peserta diklat dapat menggunakan resep standar dalam pengolahan makanan

C. Uraian Materi

1. Menu

a. Perencanaan Menu

Perencanaan menu adalah suatu kegiatan penyusunan menu yang akan diproduksi untuk memenuhi selera konsumen. Penyusunan menu hendaknya mengacu pada berbagai jenis hidangan sehingga memiliki variasi yang beragam dalam segi warna, rasa dan rupa.

b. Pengertian Menu

Menu berasal dari bahasa perancis (minute) yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sedangkan orang inggris menyebutnya dengan Bill of Fare. Menu dapat dibedakan menurut tempat penghidangan seperti Coffee Shop Menu, Main Dining Room Menu, Room Service, Banquet Menu, Special Event Menu dan lain sebagainya.

Menu memiliki arti yang saling keterkaitan antara pengusaha, pelanggan, pramusaji dan juru masak. Adapun keterkaitan itu adalah:

- 1) Bagi pengusaha, menu adalah suatu daftar makanan yang diharapkan dari setiap makanan yang disediakan akan dapat memberikan keuntungan.
- 2) Bagi pelanggan, menu adalah suatu daftar makanan dimana mereka bisa memesan makanan yang dikehendaki
- 3) Bagi pramusaji menu adalah daftar makanan yang harus ditawarkan untuk dijual kepada pelanggan sehingga perusahaan mendapatkan pemasukan
- 4) Bagi juru masak menu adalah daftar makanan yang harus disiapkan/dimasak sesuai dengan permintaan/pilihan pelanggan

c. Fungsi Menu

Dalam pengelolaan usaha jasa boga fungsi dan peranan menu dapat ditinjau dari tiga segi yaitu :

- 1) Dari bagian pengolah makanan (dapur), menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan, pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya, kualitasnya maupun banyaknya.
 - b. Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan dalam menu.
 - c. Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.

- 2) Dari bagian pramusaji menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi untuk menyiapkan peralatan hidangan yang diperlukan antara lain piring (plate), alat makan (cutleries), gelas (glass) dan lain sebagainya.
 - b. Menu memberikan informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan. Seorang pramusaji harus mampu menjelaskan menu yang dijual di restoran tempat dia bekerja.
- 3) Dari segi pelanggan, menu berfungsi sebagai sumber informasi tentang makanan yang dapat dipesan pada restoran tersebut.

d. Syarat-Syarat Penyusunan Menu

Dalam menyusun menu ada beberapa hal yang harus diperhatikan, antara lain:

- Menu harus sesuai dengan jenis usaha boganya
- Tidak boleh ada pengulangan penggunaan bahan makanan
- Tidak boleh ada pengulangan penggunaan teknik pengolahan
- Memperhatikan nilai gizinya
- Persediaan bahan makanan di pasaran (factor musim)
- Peralatan dapur yang dimiliki
- Peralatan hidangan yang tersedia
- Kemampuan juru masak yang dimiliki
- Sesuaikan dengan biaya yang tersedia
- Kombinasi warna makanan harus serasi
- Rasa dan aroma makanan tidak boleh sama
- tekstur makanan tidak boleh sama
- Bentuk potongan bahan makanan harus bervariasi

e. Jenis-Jenis Menu

Dilihat dari sisi bagaimana menu itu disusun dan ditawarkan kepada tamu yang menyangkut harga, maka menu bisa dibagi menjadi 3 (tiga) macam, yaitu:

- A la Carte menu
A'la Carte Menu adalah suatu susunan daftar makanan dan minuman yang memuat nama-nama makanan disertai dengan harganya masing-masing.
- Table d' Hote menu / set menu
Table D'hote Menu atau set menu adalah suatu daftar makanan yang membentuk suatu susunan hidangan lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan satu kesatuan harga pasti.
- Special party menu
Table D'hote Menu atau set menu adalah suatu daftar makanan yang membentuk suatu susunan hidangan lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan satu kesatuan harga pasti.

f. Menu Ditinjau Dari Waktu Makan

1) Menu Makan Pagi (Breakfast Menu)

Breakfast Menu biasanya dilakukan antara pukul 06.00 – 10.00.

Ada beberapa macam hidangan makan pagi seperti :

a) Continental Breakfast

Continental Breakfast biasanya terdiri dari :

- Sari buah/buah segar
- Roti, mentega, jam (selai)
- Kopi / teh / coklat

b) American Breakfast

Disebut juga “Full American Breakfast” atau “Complete Breakfast “ karena American breakfast menyajikan hidangan yang paling lengkap baik ditinjau dari kalori maupun gizi(Nutrisi). American Breakfast pada umumnya terdiri dari:

- Sari buah/buah segar
- Roti, mentega, jam (selai), madu, dan lain-lain
- Cereal
- Telur

- Daging atau ikan
- Teh / kopi

c) Indonesian Breakfast

Hidangan yang disajikan untuk menu makan pagi Indonesia (Indonesia Breakfast) pada umumnya mengikuti pola American Breakfast yang disesuaikan dengan masakan Indonesia dan disajikan secara buffet

Biasanya susunan menu ini terdiri dari :

- Sari buah
- Bubur ayam / Lontong Sayur
- Nasi Goreng Kampung / Nasi Goreng Merah
- Bakmi Goreng / Kwetiau Goreng
- Masakan telur
- Ayam Goreng Kremes / Ayam Goreng Mentega
- Sosis Sapi / Ayam
- Acar, kerupuk, sambal
- Buah Potong
- Juice
- Air Putih
- Teh / kopi

2) Hidangan antara makan pagi dan makan siang (Brunch)

Brunch menu adalah kombinasi antara menu breakfast dan menu lunch. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 10.00 – 11.00 siang. Brunch menu ini disajikan untuk seseorang yang tidak sempat makan pagi. Biasanya menu brunch sedikit lebih berat dari menu sarapan namun tidak seberat menu makan siang

3) Hidangan makan siang (lunch)

Hidangan ini biasanya disajikan dari jam 12.00 – 15.00 siang. Hidangan makan siang bisa disajikan dalam menu masakan Indonesia, Kontinental atau kombinasi diantara keduanya tergantung

dari jenis restorannya. Ada restoran yang menyajikan makan siang secara buffet service, ala carte maupun table d'hote.

4) Hidangan makan selingan (Afternoon Tea / Tea Time)

Afternoon Tea yang klasik disajikan dalam suasana yang santai, namun elegan. Setiap tamu duduk mengelilingi meja berukuran lebih kecil dan rendah dibandingkan meja makan, sehingga ada juga yang menyebutnya istilah Low Tea. Acara afternoon tea biasanya dilakukan mulai jam 15.00 sd 17.00.

Hidangan yang disajikan untuk mengiringi minuman Teh dan Kopi biasanya antara lain:

- Sandwhich and savories
- Scone with clotted cream and jam
- Sweet pastry
- Canape

Untuk di Indonesia pada acara Afternoon Tea yang biasa disajikan adalah aneka kue kecil antara lain:

- Krokot, pastel, sus isi ragout, kue talam, bika ambon, kue mangkuk
- Lumpia, lempur, risoles, kue ku, lapis beras, kue bugis
- Talam ebi, samosa, martabak mini, mochi, lapis jongkong, getuk bangkok,

5) Hidangan makan malam (Dinner)

Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 19.00 – 21.00 malam, lebih lengkap dan lebih mewah dari hidangan makan siang. Makan malam yang dilaksanakan di restoran yang formal sistemnya dilayani (waiter service) mulai hidangan pembuka (appetizer) hingga hidangan penutup (dessert).

6) Hidangan makan tengah malam (Supper)

Pengertian dari supper adalah makan tengah malam sebelum tidur. Hidangan ini disediakan bagi mereka yang pulang malam pada suatu acara tertentu. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 21.00 –

03.00 pagi, menunya lebih sederhana, ringan dan cepat memasaknya dibandingkan dengan lunch / dinner, bisa juga hidangan yang dijual berupa set menu ataupun hidangan sepinggan.

2. Standar Produksi

Dalam mengelola suatu usaha di bidang makanan, standar produksi harus jelas karena hal tersebut sangat erat hubungannya dengan jumlah produksi yang akan diolah serta seberapa banyak porsi hidangan untuk setiap porsinya. Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan.

Penetapan Standar Produksi Makanan Dalam memproduksi makanan perlu adanya beberapa standar makanan seperti:

a. Standar Porsi

Standar porsi adalah rincian macam dan jumlah bahan makanan dalam jumlah yang bersih pada setiap hidangan. Dalam penyelenggaraan makanan orang banyak, diperlukan adanya standar porsi untuk setiap hidangan, sehingga macam dan jumlah hidangan menjadi jelas tidak berlebihan. Standar porsi sangat erat hubungannya dengan standar resep karena dalam standar resep dicantumkan jumlah porsi yang dihasilkan.

b. Standar Porsi Untuk Hidangan Buffet

Dalam menentukan jumlah porsi yang diperlukan untuk acara makan dengan cara Buffet Service adalah mengacu pada perbandingan 60 : 40 misalkan pesanan adalah untuk 1000 orang maka sejumlah 60% dari jumlah hidangan dirupakan hidangan pokok buffet yang biasanya terdiri dari : Nasi (2 macam), sup, lauk pauk protein hewani (3 macam), hidangan pasta (1 macam), hidangan sayuran (1 macam), kerupuk dan sambal. Sedangkan 40% lagi (= 400 porsi/orang) dirupakan hidangan dari gubukan (stall) dengan perhitungan setiap orang membutuhkan 4 porsi hidangan gubukan, berarti 400 orang membutuhkan 1600 porsi hidangan gubukan yang dirupakan dalam 8

buah gubukan dengan berbagai jenis makanan @ 200 porsi pergubukan.

c. Standar Resep

Resep standar dapat dikembangkan dari resep yang ada dengan cara mengalikan atau memperkecil jumlah penggunaan bahan makanan yang diperlukan sesuai dengan jumlah porsi yang akan diolah. Standar resep digunakan untuk mencapai standar kualitas makanan yang baik sesuai dengan yang diharapkan. Dalam resep standar tercantum nama makanan, bumbu yang diperlukan, teknik potongan bahan makanan, teknik pengolahan yang diperlukan dan urutan melakukan pemasakan. Selain itu juga dicantumkan suhu dan waktu pemasakan, ukuran alat yang dipakai, jumlah porsi yang dihasilkan, cara menyajikan meliputi peralatan hidangan yang digunakan, hiasan makanan (garnish) dan harga makanan dalam satu porsi.

d. Standar Bumbu

Standar bumbu adalah ketetapan pemakaian ukuran bumbu-bumbu sesuai dengan ketentuan dalam standar resep. Tujuan dari standar bumbu adalah untuk menciptakan mutu atau kualitas makanan yang relatif sama cita rasanya walaupun yang melakukan pengolahan adalah orang yang berbeda. Standar bumbu hukumnya wajib digunakan untuk setiap usaha makanan karena standar bumbu dapat digunakan sebagai salah satu senjata dalam menghindari keluhan akibat ketidak puasan pelanggan akan rasa dari masakan yang dibelinya.

Contoh Resep Standar Untuk Masakan Sayuran

Nama Masakan : Urapan
Hasil : 10 porsi

Bahan-bahan:

200 gram tauge

100 gram daun kenikir

100 gram kol diiris tipis
200 gram bayam
2 buah wortel, iris korek api
200 gram kacang panjang, potong-potong 2 cm
½ butir kelapa setengah tua, parut memanjang

Bumbu halus:

4 buah cabai merah besar
2 buah cabai rawit merah
4 siung bawang putih
4 cm kencur
4 lbr daun jeruk
1 sdt garam
2 sdt gula pasir

Cara Membuat:

1. Rebus masing-masing sayuran secara terpisah hingga matang, angkat dan tiriskan
2. Peras daun kenikir, bayam dan kol yang telah direbus agar kadar airnya banyak berkurang agar sayuran tidak lekas basi.
3. Haluskan semua bumbu halus kemudian campur dengan kelapa parut, aduk hingga semua tercampur rata
4. Sangrai kelapa yang sudah dibumbui hingga agak kering dan warna menjadi merah cerah, angkat dari api dan biarkan menjadi dingin
5. Campur sayuran yang telah direbus dengan bumbu kelapa kemudian sajikan dalam chafing dish yang telah disiapkan sebelumnya

D. Aktivitas Pembelajaran

Setelah menjelaskan materi kegiatan pembelajaran 5 kepada peserta diklat, peserta diklat dikelompokkan menjadi 4 kelompok diskusi kemudian setiap kelompok diberi tugas untuk mendiskusikan topik-topik yang diberikan Menghitung Harga Jual dan menentukan Titik Impas atas produk yang akan dijual, selama 30 menit kemudian setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya masing-masing selama 10 menit dan kelompok lain diberi waktu untuk menanggapi hasil paparan tersebut selama 10 menit. Adapun topik-topik yang akan didiskusikan adalah sebagai berikut:

Kelompok 1	Menu berdasarkan jenisnya serta buat contoh kartu menunya
Kelompok 2	Menu berdasarkan waktu makan pagi (Breakfast)
Kelompok 3	Menu berdasarkan waktu makan Brunch dan Lunch
Kelompok 4	Menu berdasarkan waktu makan Afternoon Tea dan Dinner
Kelompok 5	Menu berdasarkan waktu makan Supper
Kelompok 6	Menu berdasarkan Special Party Menu

Tugas yang harus dilakukan ialah:

- Mendiskripsikan jenis menu sesuai dengan tugas yang diberikan
- Menyusun menu dalam kartu menu sesuai dengan jenis menu yang ditugaskan

E. Latihan / Kasus Tugas

1. Diskripsikan pengertian tentang menu
2. Jelaskan apa persyaratan penyusunan menu
3. Jelaskan apa fungsi menu dari sudut bagian pengolahan
4. Jelaskan apa fungsi menu dari sudut pramusaji
5. Diskripsikan apa yang dimaksud dengan menu Table d'hôte
6. Diskripsikan apa yang dimaksud dengan menu Ala Carté
7. Diskripsikan apa yang dimaksud dengan menu

8. Diskripsikan menu ditinjau dari segi waktu makan.
9. Sebutkan komposisi untuk menu American Breakfast
10. Sebutkan komposisi untuk menu Table d'hote

F. Rangkuman

Dalam suatu usaha boga, menu adalah merupakan komponen yang paling penting dalam penjualan makanan karena menu merupakan pemasaran yang tersurat (silent marketing). Menu harus dirancang sedemikian rupa sehingga dapat menjembatani pengusaha dengan pelanggannya. Dari susunan menu yang ditawarkan pelanggan dapat memilih dengan leluasa keinginannya terhadap jenis makanan yang ditawarkan.

Menu berdasarkan jenisnya dapat dibagi menjadi 3 bagian:

- **Ala carte menu**
Yang dimaksud dengan ala carte menu ialah A'la Carte Menu adalah suatu susunan daftar makanan dan minuman yang memuat nama-nama makanan disertai dengan harganya masing-masing.
- **Table d'hote Menu**
Table D'hote Menu atau set menu adalah suatu daftar makanan yang membentuk suatu susunan hidangan lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan satu kesatuan harga pasti.
- **Special Party Menu**
Special Party Menu merupakan susunan menu khusus yang disusun untuk banquete dan perayaan-perayaan tertentu dan selalu menonjolkan hidangan yang khas. Harga makanan biasanya dihitung per orang dan akan dikalkulasikan sesuai dengan jumlah pesanan.

Selain dibagi berdasarkan jenisnya, menu juga dapat digolongkan dalam waktu makan antara lain:

- Makan pagi (breakfast)
- Brunch
- Makan siang (lunch)
- Afternoon Tea

- Makan malam (dinner)
- Makan tengah malam (supper)

Menu yang telah disusun dengan cermat tidak akan sukses ditawarkan jika tidak disertai dengan pengolahan makanan dengan baik. Untuk mendapatkan hasil maksimal dari produk yang dibuat dan juga untuk menjamin bahwa kualitas produksi dapat dipertanggung jawabkan pengusaha usaha jasa boga harus mengacu pada Standar Produksi yang meliputi:

- Standar porsi
- Standar resep
- Standar bumbu

Dengan mengacu pada 3 standar tersebut di atas dapat dipastikan bahwa kualitas hasil produksi tidak akan mengecewakan pelanggan walau siapapun yang mengolah produk yang dijual.

G. Umpan Balik / Tindak Lanjut

- **Umpan Balik**
 1. Fasilitator memeriksa hasil evaluasi peserta diklat kemudian menyiapkan penjelasan atas materi yang belum dikuasai peserta diklat
 2. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.
 3. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

- **Tindak lanjut**

Setelah mengikuti seluruh rangkaian kegiatan pembelajaran pada modul ini:

1. Peserta diklat diminta untuk membuat proposal mengenai rencana membuat suatu usaha di bidang usaha jasa boga dengan menuliskan rencana usaha mulai dari jenis usaha yang akan dikelola sampai dengan perhitungan harga jual untuk pesanan minimal 100 porsi.
2. Peserta diklat diminta untuk membuat laporan pelaksanaan pengelolaan usaha dilengkapi dengan foto-foto sebagai bukti fisik pelaksanaan pengelolaan usaha jasa boga



Kegiatan Pembelajaran 6



Kegiatan Pembelajaran 6

Perhitungan Harga Jual

A. Tujuan Kegiatan Pembelajaran

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini diharapkan peserta diklat mampu:

1. Menghitung biaya yang dikeluarkan dan pendapatan yang akan masuk
2. Menentukan harga bahan makanan yang akan dijual (menu pricing)
3. Mengontrol pengeluaran biaya
4. Menghitung volume penjualan dan titik impas

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah mempelajari kegiatan pembelajaran ini, peserta diklat diberikan tugas untuk menghitung biaya yang akan dikeluarkan dan pendapatan yang akan diterima; menentukan harga makanan, menghitung volume penjualan dan titik impas, peserta diklat dapat menjawab secara benar dan tepat

C. Uraian Materi

Salah satu aspek penting dalam merencanakan suatu usaha adalah melakukan perencanaan terhadap anggaran/biaya-biaya yang akan dikeluarkan dalam usaha serta merencanakan berapa pendapatan yang harus diperoleh untuk menutupi seluruh biaya yang akan dikeluarkan ditambah dengan keuntungan yang akan diperoleh. Perencanaan biaya tersebut dikenal dengan perencanaan anggaran operasional.

1. Macam-Macam Biaya

Dalam suatu usaha ada 3 jenis biaya yang kita kenal yaitu:

- Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya yang umumnya selalu tetap tidak terpengaruh oleh perubahan-perubahan dalam aktivitas operasi.

- **Biaya Tidak Tetap (Variable Cost)**
Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi.
- **Biaya Tidak Langsung (Overhead Cost)**
Merupakan biaya-biaya ini harus dikeluarkan/dibayar secara teratur namun bukan merupakan biaya langsung dalam pembuatan produk.

2. Perencanaan Biaya Operasional (Biaya Pokok Produksi)

Biaya Pokok Produksi atau Harga pokok Produksi (HPP) merupakan seluruh biaya yang dikeluarkan pada saat memproduksi suatu produk, meliputi

- Biaya bahan makanan
- Biaya bahan bakar.
- Biaya penyusutan alat.
- Biaya tenaga kerja

Rumus dari biaya produksi adalah :

$$\begin{aligned} \text{BIAYA POKOK PRODUKSI} &= \\ &\text{BIAYA BAHAN} + \text{BIAYA BAHAN BAKAR} + \\ &\text{BIAYA PENYUSUTAN ALAT} + \\ &\text{BIAYA} \\ &\text{TENAGA KERJA} \end{aligned}$$

a. Biaya Bahan Makanan (Material Cost)

Dalam usaha makanan, biaya bahan meliputi biaya bahan makanan pokok maupun pelengkap. Biaya bahan termasuk biaya variabel artinya akan meningkat seiring dengan jumlah produk yang diproduksi. Untuk menghitung kebutuhan bahan makanan sebaiknya kita mengikuti perhitungan Standard Yield.

Standard Yield, merupakan berat bersih yang diperoleh, setelah bahan makanan segar dibersihkan melalui pra-persiapan (pre-preperation) pengolahan makanan hingga bahan itu siap untuk dimasak (ready to cook). Sebagai contoh, berat udang segar ketika

dibeli adalah seberat 1000 gram.. Berat bersih udang yang didapat setelah melalui proses pra-persiapan pengolahan adalah 600 gram. Jadi Yield untuk udang adalah 60% atau 600 gram. Ada 400 gram bagian udang yang terbuang setelah dibersihkan. Jadi untuk perhitungan harga jual harus diambil patokan dari standard yield nya misalkan: harga udang Rp.120.000 perkilo itu merupakan harga untuk berat kotor; setelah dibersihkan maka standard yield-nya hanya 600 gram dan ini berarti bahwa harga udang tersebut menjadi $1000/600 \times \text{Rp.120.000,-} = \text{Rp.200.000,-}$

Perhitungan Biaya Bahan Makanan (BBM) bisa dilihat dari jumlah pengeluaran yang digunakan untuk membeli bahan makanan dan pelengkap nya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja. Contohnya adalah sebagai berikut :

Tabel 10 Daftar Kebutuhan Bahan
Kebutuhan Bahan Pengolahan Ayam Bakar Bumbu Rujak 40 potong

NO	Nama Bahan	Banyaknya	Harga Satuan	Jumlah Harga
A.	<u>Bahan pokok</u>			
1.	Ayam @ 500 gr	10 ekor	Rp. 22.000,-	Rp.220.000,-
2.	Cabe merah	½ kg	Rp. 25.000,-	Rp. 12.500,-
3.	Asam jawa	½ bks kecil	Rp. 200,-	Rp. 100,-
4.	Terasi	¼ bks kecil	Rp. 500,-	Rp. 125,-
5.	Garam	1 sdm	Rp. 100,-	Rp. 100,-
6.	Gula Merah	100 gr	Rp. 15.000,-	Rp. 1.500,-
7.	Santan Kara Sun 200 cc	2 ktk	Rp. 8.000,-	Rp. 4.000,-
8	Arang	4 bks	Rp. 5.000,-	Rp. 20.000,-
	<u>Bahan pelengkap</u>			
B.	Box plastik mika besar	4 buah	Rp. 4.000,-	Rp. 16.000,-
C.	Transport	-	-	Rp. 8.000,-
	Total Biaya Bahan Makanan			Rp.282.325,-

b. Biaya Bahan Bakar

Biaya bahan bakar adalah semua bahan bakar (energi) yang digunakan dalam proses produksi.

c. **Biaya Penyusutan Alat**

Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan nilai ekonomis barang / alat dihubungkan dengan harga dan kapasitas produksi barang / alat. Untuk gambaran lebih jelasnya dapat dilihat pada contoh di bawah ini.

Contoh : Suatu usaha Katering rumahan membeli satu buah blender seharga Rp. 500.000,- Setiap bulannya bisa digunakan selama 50 jam, nilai ekonomi blender (batas usia pemakaian) 3 tahun.

a. Maka biaya penyusutan yang harus dibebankan pertahun = $\text{Rp. } 500.000,00 : 3 = \text{Rp. } 166.666,-$ dibulatkan menjadi Rp.170.000,-

b. Biaya penyusutan yang harus dikeluarkan perbulan = $\text{Rp. } 170.000 : 12 = \text{Rp. } 14.166,67,-$ dibulatkan menjadi Rp.15.000,-

c. Biaya penyusutan yang harus dikeluarkan setiap 1 jam pemakaian = $\frac{\text{Rp } 15.000}{50} = \text{Rp } 300,-$

Biaya penyusutan alat biasanya dimasukkan ke dalam biaya tetap, karena pada umumnya dibebankan di setiap bulan.

d. **Biaya Tenaga Kerja**

Tenaga kerja adalah biaya yang dikeluarkan untuk upah dan kesejahteraan tenaga kerja, baik tenaga kerja langsung maupun tidak langsung.

Biaya tenaga langsung bisa diperhitungkan berdasarkan jumlah jam kerja, atau jumlah produk makanan.

Biaya tenaga kerja tak langsung biasanya termasuk beban overhead cost yang dihitung per bulan.

e. **Perhitungan Keuntungan Bersih**

Keuntungan bersih bisa ditentukan berdasarkan perhitungan jumlah pendapatan dikurangi dengan biaya bahan, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja. Untuk mempermudah perhitungan, biasanya keempat item biaya tersebut dihitung

berdasarkan prosentase yang dibuat pada perusahaan pada saat perencanaan. Salah satu contoh prosentase biaya operasional seperti contoh di bawah ini .

Prosentase Biaya Operasional :

a. Biaya Bahan Makanan	45 %
b. Biaya Bahan Bakar	10 %
c. Biaya Penyusutan Alat	5 %
d. Biaya Tenaga Kerja	25 %
Total biaya Operasional	85 %

Dengan asumsi harga jual sebesar 100 %, maka **Keuntungan bersih** yang diperoleh adalah : $100\% - 85\% = 15\%$ (Harga Jual – Total Biaya Operasional)

Prosentase biaya diatas tidak mengikat, jadi perusahaan dapat merubah-rubah besaran prosentase pada setiap komponen, tergantung dari jenis usaha, jenis pelayanan, jenis menu dan keinginan pemilik usaha.

RUMUS LABA KOTOR :

$$\text{LABA KOTOR} = \text{HARGA JUAL} - \text{BIAYA BAHAN}$$

LABA BERSIH :

$$\text{LABA BERSIH} = \text{HARGA JUAL} - \text{BIAYA POKOK PRODUKSI}$$

RUMUS HARGA JUAL:

$$\text{HARGA JUAL} = \text{BIAYA POKOK PRODUKSI} + \text{LABA BERSIH}$$

Prosentase harga jual biasa dinyatakan dengan 100%, namun ada juga yang menggunakan biaya pokok produksi dengan 100%. Untuk yang menentukan prosentase biaya pokok produksi 100%, biasanya keuntungan ditentukan dari prosentase biaya pokok produksi. Jika keuntungan yang diinginkan sebesar 15 % dari biaya pokok produksi maka harga jualnya menjadi :

$$\text{HARGA JUAL} = (100 + 15) \% \times \text{BIAYA POKOK PRODUKSI}$$

Contoh Menghitung Harga Jual

Jika kita menggunakan rumus dengan harga jual 100% dan biaya bahan makanan 45% maka:

Rumus Harga Jual :

$$\text{HJ} = \frac{\text{Biaya bahan makanan}}{45 \%} \times 100\%$$

Apabila biaya bahan makanan sesuai table 10 adalah sebesar Rp.282.325,- (45%) untuk 40 potong Ayam Bakar Bumbu Rujak, maka :

$$\begin{aligned} \text{Harga jual Ayam Bakar} &= \\ \frac{282.325}{45} \times 100 &= \text{Rp. 627.388,89} \end{aligned}$$

Jika prosentase untuk setiap komponen sudah ditetapkan oleh perusahaan dan harga jual sudah dihitung, maka untuk mengetahui jumlah rupiah dari setiap komponen dalam produksi Ayam Bakar Bumbu Rujak dapat dihitung sebagai berikut:

Biaya Bahan Makanan (BBM) 45% =	45/100	x Rp.627.388,89	=Rp.282.325,00
Biaya Bahan Bakar (BBB) 10% =	10/100	x Rp.627.388,89	=Rp. 62.738,89
Biaya Penyusutan Alat (BPA) 5 % =	5/100	x Rp.627.388,89	= Rp. 31.369,45
Biaya Tenaga kerja (BTK) 25 % =	25/100	x Rp.627.388,89	= Rp. 156.847,22
Laba Bersih (LB) 15 % =	15/100	x Rp.627.388,89	= Rp. 94.108,33
Harga Jual (100 %)			= Rp. 627.388,89

Cara mengontrol prosentase dan biaya yang sudah dikeluarkan untuk Ayam Bakar Bumbu Rujak :

- a. Biaya bahan makanan (BBM) Rp. 282.325,- = $\frac{282325}{627388,89} \times 100 \% = 45 \%$
- b. Biaya bahan bakar (BBB) Rp.62.738,89 = $\frac{62738,89}{627388,89} \times 100 \% = 10 \%$
- c. Biaya penyusutan alat (BPA) Rp.31.369,45 = $\frac{31369,45}{627388,89} \times 100 \% = 5 \%$
- d. Biaya Tenaga kerja (BTK) Rp.156.847,22 = $\frac{156847,22}{627388,89} \times 100 \% = 25 \%$
- e. Keuntungan bersih (KB) Rp.94103,33 = $\frac{94103,33}{627388,89} \times 100 \% = 15 \%$

KESIMPULAN :

Setelah kita menentukan dan menghitung harga jual dengan menggunakan rumus diatas maka akan diketahui harga ayam bakar bumbu rujak perpotong yaitu :

Harga jual ayam bakar bumbu rujak sebanyak 40 potong = **Rp.627.388,89**

Jadi harga jual ayam bakar bumbu rujak per-potong = $\frac{\text{Rp.627.388,89}}{40} =$

Rp.15.684,72 dibulatkan menjadi **Rp.16.000,-**

3. Penentuan Titik Impas / BEP (*Break Event Point*)

Titik impas adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0. Apabila jumlah produk yang dijual perolehannya kurang dari titik impas maka usaha tersebut berarti rugi, tetapi jika produk yang dijual perolehannya lebih dari titik impas, berarti usaha tersebut memperoleh keuntungan.

Untuk menentukan titik impas, langkah yang harus dilakukan adalah :

- a. Menghitung semua biaya pokok produksi
- b. Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
- c. Menentukan harga jual
- d. Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual

Rumus menentukan Titik Impas :

TITIK IMPAS = $\frac{\text{BIAYA POKOK PRODUKSI}}{\text{HARGA JUAL}}$
--

Contoh Soal

Untuk memproduksi Ayam Bakar Bumbu Rujak sebanyak 40 potong, anda memerlukan biaya-biaya berikut: Biaya bahan sebesar Rp. 282.325,-. Upah tenaga kerja sebesar Rp.156.847,22. Biaya bahan bakar Rp.62.378,89. Biaya penyusutan Rp.31.369,45,- .

1. Berapa harga jual Ayam Bakar Bumbu Rujak per potong, jika keuntungan yang diharapkan sebesar 15 % dari biaya pokok produksi.
2. Berapa potong Ayam Bakar yang harus terjual agar titik impas tercapai ?

Jawab :

Biaya pokok produksi = Biaya bahan makanan + biaya bahan bakar + biaya penyusutan + biaya tenaga kerja

Biaya pokok produksi = Rp (282.325 + 62.738,89 + 31.369,45 +156.847,22)
= Rp.533.280,56

Harga jual Ayam Bakar Bumbu Rujak perpotong agar keuntungan 15% dari biaya pokok produksi = $\frac{115}{100} \times 533.280,56$

40

= Rp.15.331,81 dibulatkan Rp.16.000,-

Jumlah Ayam Bakar yang harus terjual agar tercapai titik impas adalah :

$$\frac{\text{Biaya pokok Produksi}}{\text{Harga Jual}} = \frac{533.280,56}{16.000} = 33,33 = 33 \text{ potong}$$

Jadi Titik Impas (BEP) tercapai pada jumlah penjualan produk = 33 potong.

4. Penyusunan Laporan Hasil Usaha Boga

Dalam pelaksanaan pengelolaan usaha jasa boga di sekoloah, dituntut laporan mengenai pelaksanaan kegiatan usaha jasa boga.

Adapun bentuk laporan pengelolaan usaha di lingkungan sekolah berisikan antara lain sebagai berikut:

- a. Kata Pengantar
- b. Daftar isi
- c. Pendahuluan
 - Latar Belakang
 - Tujuan Pelaksanaan Unit Produksi
- d. Pemasaran Hasil Produksi
- e. Pelaksanaan Unit Produksi
- f. Laporan Rugi Laba
- g. Penutup

D. Aktivitas Pembelajaran

Setelah menjelaskan materi kegiatan pembelajaran 5 kepada peserta diklat, peserta diklat dikelompokkan menjadi 4 kelompok diskusi kemudian setiap kelompok diberi tugas untuk mengerjakan latihan soal Menghitung Harga Jual dan menentukan Titik Impas atas produk yang akan dijual, selama 30 menit kemudian setiap kelompok mempresentasikan hasil diskusinya masing-masing selama 10 menit dan kelompok lain diberi waktu untuk menanggapi hasil paparan tersebut selama 10 menit. Adapun topik-topik yang akan didiskusikan adalah sebagai berikut:

Kelompok 1 dan 3

Anda akan menjual makanan siang dengan menu buffet untuk 200 orang seharga Rp. 150.000,- per orang. Menu terdiri dari nasi, 1 macam sup, 3 lauk hewani, 1 lauk nabati, 1 macam sayur, buah potong, pudding dan air mineral.

- a. Tentukan susunan menu tersebut
- b. Hitung kebutuhan bahan untuk 100 orang dengan menu tersebut di atas
- c. Berapa prosentase biaya bahan yang anda tetapkan?
- d. Berapa persen biaya tenaga kerja yang anda tetapkan?

- e. Jika bahan bakar dan penyusutan ditentukan masing-masing sebesar 5% berapa keuntungan yang diperoleh ? (dalam rupiah dan prosentase)
- f. Hitung Titik Impas (BEP) nya

Kelompok 2 dan 4

Anda mendapatkan pesanan nasi kotak (lunch box) berupa Nasi Kuning lengkap seharga Rp.40.000,- perkotak. Buatlah susunan menunya dengan 7 macam lauk pauk pelengkap Nasi Kuning yang sesuai.

- a. Tentukan susunan menu tersebut
- b. Hitung kebutuhan bahan untuk 40 kotak Nasi Kuning dengan menu yang telah anda tentukan
- c. Berapa prosentase biaya bahan yang anda tetapkan?
- d. Berapa persen biaya tenaga kerja yang anda tetapkan?
- e. Jika bahan bakar dan penyusutan ditentukan masing-masing sebesar 5% berapa keuntungan yang diperoleh ? (dalam rupiah dan prosentase)
- f. Hitung Titik Impas (BEP) nya.

E. Latihan/Kasus Tugas

1. Sebutkan 3 jenis biaya yang anda kenal dalam suatu usaha.
2. Sebutkan komponen apa saja yang termasuk dalam biaya pokok produksi/harga pokok produksi (HPP)
3. Apa yang dimaksud dengan biaya variable (variable cost)? Jelaskan!
4. Apakah yang dimaksud dengan Biaya Bahan Makanan (material cost) dalam perhitungan harga jual?. Jelaskan!
5. Atas dasar apakah dalam menghitung biaya penyusutan alat?
6. Suatu usaha Katering Transportasi Udara membeli satu buah Deep Fryer seharga Rp. 15.000.000,- Setiap bulannya digunakan selama 120 jam, nilai ekonomi Deep Fryer (batas usia pemakaian) 5 tahun. Hitunglah berapa biaya penyusutan alat tersebut dalam setiap jam pemakaian?
7. Biaya-biaya apa sajakah yang meliputi upah tenaga kerja?

8. Komponen – komponen apa sajakah yang menentukan dalam perhitungan keuntungan bersih? Jelaskan!
9. Apakah fungsinya perusahaan menentukan prosentase dari setiap komponen dalam perhitungan harga penjualan?
10. Apa yang dimaksud dengan Titik Impas / Break Event Point (BEP)?
11. Untuk menentukan Titik Impas, langkah apa sajakan yang harus dilakukan.

F. Rangkuman

Setiap usaha yang bersifat komersial selalu akan mengharapkan keuntungan dalam kegiatan usahanya; karena itu perhitungan yang teliti dalam setiap anggaran yang dikeluarkan dalam memproduksi suatu hasil produksi sangatlah menentukan profit yang akan diperolehnya. Dalam menghitung harga jual ada beberapa komponen yang harus diketahui yaitu:

- Biaya bahan makanan
- Biaya bahan bakar,
- Biaya penyusutan alat,
- Biaya tenaga kerja,

Untuk mengetahui di titik mana perusahaan tidak akan mengalami kerugian, perusahaan harus menghitung Titik Impas (Break event Point/BEP). Yang dimaksud dengan Titik Impas (Break Event Point/BEP) adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0. Apabila jumlah produk yang dijual perolehannya kurang dari titik impas maka usaha tersebut berarti rugi, tetapi jika produk yang dijual perolehannya lebih dari titik impas, berarti usaha tersebut memperoleh keuntungan.

G. Umpan Balik/Tindak Lanjut

• Umpan Balik

1. Fasilitator ikut melibatkan diri pada proses diskusi peserta diklat sehingga mengetahui alur pikir dari peserta diklat. Dari alur pikir peserta diklat dapat diketahui seberapa besar daya serap materi yang telah disajikan oleh fasilitator.

2. Dari hasil diskusi yang dipampangkan dan dipresentasikan peserta diklat, fasilitator dapat menganalisa sejauh mana peserta diklat dapat memahami materi yang telah disampaikan fasilitator untuk kemudian dapat digunakan sebagai acuan penyajian materi berikutnya

- **Tindak lanjut**

1. Peserta diklat diberi tugas untuk membuat perencanaan usaha Jasa Boga berupa Katering untuk makanan buffet pelaksanaan pesta pernikahan dengan tamu 1000 orang serta harga perporisi adalah Rp.95.000,-. Menu terdiri dari atas:
 - Nasi Putih
 - Nasi goreng
 - Sup / soto
 - Masakan daging
 - Masakan ayam
 - Masakan ikan / udang
 - Masakan sayuran
 - Masakan dari pasta
 - Kerupuk + sambal
 - Soft drink
 - Air putih
2. Susunlah menunya dengan komposisi seperti susunan menu di atas
3. Hitunglah berapa keuntungan yang diperoleh (dalam rupiah dan prosentase)
4. Tugas dikumpulkan, kemudian diberikan penilaiannya.

Kunci Jawaban

Kegiatan Pembelajaran 1

- | | |
|------|-------|
| 1. a | 6. c |
| 2. b | 7. d |
| 3. c | 8. c |
| 4. c | 9. d |
| 5. a | 10. c |

Kegiatan Pembelajaran 2

- | | |
|------|-------|
| 1. b | 6. a |
| 2. b | 7. d |
| 3. c | 8. c |
| 4. c | 9. a |
| 5. d | 10. d |

Kegiatan Pembelajaran 3

1. d
2. b
3. c
4. c
5. d

Kegiatan Pembelajaran 4

1. a
2. c
3. c
4. d
5. c

Kegiatan Pembelajaran 5

1. Menu berasal dari bahasa perancis (menute) yang berarti daftar makanan yang berisi bagian makanan yang akan disajikan kepada tamu. Sedangkan orang inggris menyebutnya dengan Bill of Fare. Menu dapat dibedakan menurut tempat penghidangan seperti Coffee Shop Menu, Main Dinning Room Menu, Room Service, Banquet Menu, Special Event Menu
2. Syarat menyusun menu
 - Menu harus sesuai dengan jenis usaha boganya
 - Tidak boleh ada pengulangan penggunaan bahan makanan
 - Tidak boleh ada pengulangan penggunaan teknik pengolahan
 - Memperhatikan nilai gizinya
 - Persediaan bahan makanan di pasaran (factor musim)
 - Peralatan dapur yang dimiliki
 - Peralatan hidang yang tersedia
 - Kemampuan juru masak yang dimiliki
 - Sesuaikan dengan biaya yang tersedia
 - Kombinasi warna makanan harus serasi
 - Rasa dan aroma makanan tidak boleh sama
 - Tekstur makanan tidak boleh sama
 - Bentuk potongan bahan makanan harus bervariasi
3. Dari bagian pengolah makanan (dapur), menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi tentang bahan makanan yang diperlukan, pembelian bahan makanan harus disesuaikan dengan bahan makanan yang diperlukan oleh menu, baik jenisnya, kualitasnya maupun banyaknya.
 - b. Menu memberikan informasi tentang peralatan dapur yang diperlukan. Pembelian peralatan dapur juga harus menunjang atau berguna untuk mengolah makanan dalam menu.
 - c. Menu dipergunakan juga untuk membuat pembagian tugas dan menyusun struktur organisasi dapur.

4. Dari bagian pramusaji menu berfungsi untuk :
 - a. Sumber informasi untuk menyiapkan peralatan hidangan yang diperlukan antara lain piring (plate), alat makan (cutleries), gelas (glass) dan lain sebagainya.
 - b. Menu memberikan informasi kepada pramusaji tentang produk yang akan ditawarkan, atau dijual kepada pelanggan. Seorang pramusaji harus mampu menjelaskan menu yang dijual di restoran tempat dia bekerja
5. A'la Carte Menu adalah suatu susunan daftar makanan dan minuman yang memuat nama-nama makanan disertai dengan harganya masing-masing. Pelanggan dapat memilih hidangan sesuai dengan keinginannya. Bon makanan (bill) akan dihitung berdasarkan makanan yang dipesan atau dipilih pelanggan.
6. Table d'hote Menu
Table D'hote Menu atau set menu adalah suatu daftar makanan yang membentuk suatu susunan hidangan lengkap dari hidangan pembuka sampai hidangan penutup dengan satu kesatuan harga pasti. Harga yang tercantum menunjukkan harga untuk semua makanan dalam satu set menu
7. Special Party Menu
Special Party Menu merupakan susunan menu khusus yang disusun untuk banquete dan perayaan-perayaan tertentu dan selalu menonjolkan hidangan yang khas. Harga makanan biasanya dihitung per orang dan akan dikalkulasikan sesuai dengan jumlah pesanan. Dalam menyusun menu ini harus dipertimbangkan apakah menu tersebut disajikan dalam acara perkawinan, konferensi, seminar, jamuan kenegaraan
8. Berdasarkan waktu makan menu dibagi menjadi :
 - Menu makan pagi (breakfast)
Pada menu makan pagi (breakfast) dapat disajikan: American Breakfast, Continental Breakfast, Indonesian Breakfast. Menu makan pagi biasanya dihidangkan mulai jam 06.00 sd 09.30
 - Menu Brunch
Brunch adalah kesempatan makan diantara makan pagi (breakfast) dan makan siang (lunch). Hidangan yang disajikan pada menu

brunch sedikit lebih berat dari menu sarapan namun tidak seberat menu makan siang. Pelaksanaan waktu Brunch adalah antara jam 10.00 sd 11.00

- Menu makan siang (lunch)

Hidangan makan siang (lunch) biasanya disajikan dari jam 12.00 – 15.00 siang, terdiri dari berbagai jenis hidangan mulai dari makanan pembuka (appetizers), sup (soup), makanan utama (main course), makanan penutup (dessert), dan kopi/teh (coffee/tea)

- Menu hidangan sore (afternoon tea)

Afternoon tea dilakukan untuk menunggu sampai tibanya waktu makan malam (dinner). Afternoon tea dilaksanakan pada jam 15.00 sd 17.00. Hidangan yang disajikan untuk mengiringi minuman Teh dan Kopi biasanya antara lain makanan yang ringan antara lain: petit four, tartlet, sweet pastry, sandwich, canapé dan kue-kue Indonesia

- Menu makan malam (dinner)

Hidangan untuk makan malam (dinner) biasanya disajikan antara jam 19.00 – 21.00 malam ciri khas hidangannya lebih lengkap, berat dan mewah dibandingkan hidangan makan siang. Makan malam yang dilaksanakan di restoran yang formal sistemnya dilayani mulai hidangan pembuka (appetizer) hingga hidangan penutup (dessert).

- Menu makan tengah malam (supper)

Supper adalah makan tengah malam sebelum tidur. Hidangan ini di sediakan bagi mereka yang pulang malam pada suatu acara tertentu. Hidangan ini biasanya disajikan antara jam 21.00 – 03.00 pagi, menunya lebih sederhana, ringan dan cepat memasaknya dibandingkan dengan Lunch / Dinner. Menu ditawarkan secara ala carte, kebanyakan makanan yang ditawarkan adalah hidangan sepinggan.

9. Susunan Menu American Breakfast terdiri dari:

- Sari buah / buah segar
- Roti, mentega, jam (selai), madu, dan lain-lain
- Cereal
- Telur

- Daging atau ikan
- Teh / kopi

10. Susunan menu table d'hote terdiri dari:

- Makanan pembuka (Appetizer)
- Sup (Soup)
- Makanan Utama (Main Course)
- Makanan Penutup (Dessert)
- Coffee / Tea

Kegiatan Pembelajaran 6

1. Dalam suatu usaha ada 3 jenis biaya yang kita kenal yaitu:

- Biaya Tetap (Fixed Cost)

Biaya yang umumnya selalu tetap tidak terpengaruh oleh perubahan-perubahan dalam aktivitas operasi.

- Biaya Tidak Tetap (Variable Cost)

Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi.

- Biaya Tidak Langsung (Overhead Cost)

Merupakan biaya-biaya ini harus dikeluarkan/dibayar secara teratur namun bukan merupakan biaya langsung dalam pembuatan produk

2. Yang termasuk dalam Biaya Pokok Produksi atau Harga pokok Produksi (HPP) ialah:

- Biaya bahan makanan
- Biaya bahan bakar.
- Biaya penyusutan alat.
- Biaya tenaga kerja

3. Yang dimaksud dengan biaya variable (variable cost) adalah:

Biaya yang umumnya selalu berubah-ubah sesuai dengan jumlah produk yang akan diproduksi. Semakin besar volume penjualan produk, maka akan semakin besar pula biaya yang harus dikeluarkan.

4. Yang dimaksud dengan Biaya Bahan makanan ialah semua jenis pengeluaran yang digunakan dalam suatu produk untuk membeli bahan

makanan dan pelengkapanya, ditambah biaya transportasi yang dikeluarkan saat berbelanja

5. Biaya penyusutan alat dihitung berdasarkan nilai ekonomis barang / alat dihubungkan dengan harga dan kapasitas produksi barang / alat
6. Jumlah penyusutan dalam setiap jam pemakaian adalah Rp.1.736,14 dibulatkan menjadi Rp.1750,-
7. Keuntungan bersih ditentukan berdasarkan perhitungan: Jumlah pendapatan dikurangi dengan biaya bahan, biaya penyusutan, biaya bahan bakar dan biaya tenaga kerja.
8. Tujuan pembuatan prosentase adalah sebagai alat kontrol agar batasan biaya yang telah diporsikan dapat dipantau pengeluarannya
9. Titik impas (BEP) adalah jumlah produk yang harus dijual agar semua biaya total produksi dapat tertutupi, atau dimana posisi keuntungan = 0
10. Untuk menentukan titik impas, langkah yang harus dilakukan adalah:
 - Menghitung semua biaya pokok produksi
 - Menghitung jumlah produk yang dihasilkan
 - Menentukan harga jual
 - Membagi biaya pokok produksi dengan harga jual

Evaluasi

PETUNJUK UMUM :

1. Peserta diklat mengisi jawaban pada lembar jawaban yang telah disediakan
2. Berilah tanda silang pada salah satu huruf A, B, C, dan D yang anda anggap paling benar
3. Kerjakan soal evaluasi ini dalam waktu 45 menit

SOAL

1. Restoran yang umumnya menyajikan minuman dan makanan berupa: sandwich, salad, buah-buahan, dan kue adalah:
A. Rathskeller
B. Tavern
C. Snack Bar
D. Restoran formal
2. Restoran dimana tamunya dapat menikmati makanan dan minum di udara terbuka adalah:
A. Tavern
B. Snack Bar
C. Terrace Restaurant
D. Bistro
3. Tempat transit yang menyediakan penginapan, makanan, minuman serta minuman beralkohol adalah:
A. Tavern
B. Snack Bar
C. Terrace Restaurant
D. Bistro

4. Restoran yang khusus menjual masakan German dan biasanya berlokasi di lantai bawah tanah (*basement*) dari suatu bangunan yang terletak di tengah kota, adalah
- A. Rathskeller
 - B. Tavern
 - C. Snack Bar
 - D. Restoran formal
5. Restoran yang menyajikan hidangan Perancis atau Itali, adalah:
- A. Tavern
 - B. Snack Bar
 - C. Terrace Restaurant
 - D. Bistro
6. Hitunglah berapa tenaga kerja yang dibutuhkan untuk restoran yang melayani penjualan makanan secara buffet yang buka mulai jam 10.00 hingga jam 22.00 jika diketahui: jumlah hari dalam 1 tahun = 365 hari; jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun = 278 hari; jumlah jam kerja efektif perhari = 7 jam.
- A. 6 orang
 - B. 8 orang
 - C. 10 orang
 - D. 12 orang
7. Hitunglah berapa juru masak yang dibutuhkan untuk katering transportasi kapal laut jika diketahui: jumlah hari dalam 1 tahun = 365 hari; jumlah hari kerja efektif dalam 1 tahun = 275 hari; jumlah jam kerja efektif perhari = 7 jam. Dan perputaran jam kerja sehari adalah 3 shift
- A. 24 orang
 - B. 30 orang
 - C. 36 orang
 - D. 40 orang

8. Di dapur continental pada sebuah hotel, yang mempunyai wewenang memesan bahan makanan ke bagian gudang adalah:
- A. Eksekutif Chef
 - B. Sous Chef
 - C. Chef de partie Rottiseur
 - D. Chef de partie garde manger
9. Bertanggung jawab atas hidangan pembuka dingin (cold hors d'oeuvre) dan sup (soup) dingin adalah:
- A. Rottiseur
 - B. Garde manger
 - C. Butcher
 - D. Saucier
10. Yang bertanggung jawab pada penyiapan potongan-potongan bahan makanan berupa daging, ayam dan ikan adalah:
- A. Rottiseur
 - B. Garde manger
 - C. Butcher
 - D. Saucier
11. Yang melayani makanan berupa daging, unggas dan ikan yang dilakukan dengan teknik memotong (carving), adalah :
- A. Chef de partie Rottiseur
 - B. Chef de partie Garde manger
 - C. Chef de partie Trancheur
 - D. Chef de partie Potager
12. Yang menyiapkan hidangan dari ikan kecuali yang diolah dengan teknik bakar (grilling), panggang (roasting) dan oven (baking)
- A. Chef de partie Poissonnier
 - B. Chef de partie Rottiseur
 - C. Chef de partie Trancheur
 - D. Chef de partie Potager

13. Yang bertugas menyiapkan makanan untuk karyawan hotel yang bertugas, adalah:
- A. Chef de partie Poissonnier
 - B. Chef de partie Communard
 - C. Chef de partie Nuit
 - D. Chef de partie Potager
14. Yang menyiapkan hidangan dari kentang kecuali kentang yang digoreng, hidangan dari telur, pasta, pancake dan souffle, adalah:
- A. Chef de partie Rottiseur
 - B. Chef de partie Garde manger
 - C. Chef de partie Entremetier
 - D. Chef de partie Saucier
15. Yang menyiapkan makan pagi untuk tamu hotel, adalah
- A. Chef de partie Poissonnier
 - B. Chef de partie Communard
 - C. Chef de partie Nuit
 - D. Chef de partie de jeuner
16. Yang menyiapkan hidangan dari roti serta hidangan dari adonan Danish dan Croissant, adalah:
- A. Chef de partie Poissonnier
 - B. Chef de partie Communard
 - C. Chef de partie Nuit
 - D. Chef de partie Boulanger
17. Yang tugasnya mengawasi penataan meja serta seluruh proses pelayanan makanan serta menerima dan mengatur pesanan (reserve) tempat, adalah:
- A. Captain
 - B. Head waiter
 - C. Waiter
 - D. Trainee

18. Yang mencuci peralatan service kotor yang datang dari restoran, adalah:
- A. Chief steward
 - B. Steaward
 - C. Silverman
 - D. Store keeper
19. Bentuk penjualan langsung yang dilakukan di tempat produksi, adalah:
- A. Selling at the point production
 - B. Selling at the produser's retail store
 - C. Selling door to door
 - D. Selling through mail
20. Bentuk penjualan yang dilakukan di tempat pengecer, adalah:
- A. Selling at the point production
 - B. Selling at the produser's retail store
 - C. Selling door to door
 - D. Selling through mail
21. Apakah keuntungan kalau kita menggunakan modal sendiri dalam menjalankan usaha.
- A. Jumlahnya yang tidak terbatas
 - B. Menimbulkan motivasi untuk segera mengembalikan modal
 - C. Dibatasi oleh jangka waktu pengembalian modal
 - D. Tidak tergantung kepada pihak lain
22. Modal investasi adalah modal kerja yang digunakan untuk:
- A. Jangka panjang
 - B. Jangka menengah
 - C. Jangka pendek
 - D. Jangka terbatas waktu

23. Daftar/susunan menu yang memuat semua nama-nama makanan dan minuman yang dijual di sebuah restoran dan disertai dengan harganya masing-masing, adalah:

- A. Ala Carte Menu
- B. Table d'hote Menu
- C. Buffet Menu
- D. Special Party Menu

24. Untuk memproduksi Ayam Goreng Kremes sebanyak 60 potong, anda memerlukan biaya-biaya berikut: Biaya kebutuhan bahan sebesar Rp. 360.000,- (45%) Upah tenaga kerja sebesar 20%. Biaya bahan bakar sebesar 5%. Biaya penyusutan sebesar 5%.

Berapa harga jual Ayam Goreng Kremes per-potong, jika keuntungan yang diharapkan sebesar 25 % dari biaya pokok produksi (gunakan harga pembulatan)

- A. Rp.12.000,-
- B. Rp.15.000,
- C. Rp.18.000,-
- D. Rp.21.000,-

25. Dari soal no.25 hitunglah Titik Impas nya (Break Event Point /BEP); dari penjualan berapa potong ayam goreng akan tercapai titik impasnya?

- A. 35 potong
- B. 40 potong
- C. 45 potong
- D. 50 potong

KUNCI JAWABAN

- | | |
|-------|-------|
| 1. C | 14. C |
| 2. C | 15. D |
| 3. A | 16. D |
| 4. A | 17. B |
| 5. D | 18. B |
| 6. D | 19. A |
| 7. C | 20. B |
| 8. A | 21. D |
| 9. B | 22. A |
| 10. C | 23. A |
| 11. C | 24. B |
| 12. A | 25. D |
| 13. B | |

Penutup

Segala puji bagi Allah yang masih memberikan kesehatan dan kesempatannya kepada kita semua, terutama untuk penulis, sehingga penulis dapat menyelesaikan modul ini walaupun masih banyak kekurangannya disana-sini.

Penulis harapkan semoga modul ini bermanfaat dan menambah pengetahuan para peserta diklat. Penulis mohon maaf apabila ada kesalahan ejaan dalam penulisan kata dan adanya kalimat yang kurang jelas. Karena penulis hanyalah manusia biasa yang tak luput dari kesalahan. Dan penulis juga sangat mengharapkan saran dan kritik dari para peserta diklat demi kesempurnaan modul ini. Sekian penutup dari penulis semoga dapat diterima di hati para peserta diklat dan penulis ucapkan terima kasih yang sebesar-besarnya.

Glosarium

A

Air Condition

Alat pendingin ruangan

Ala carte

Daftar menu yang berisikan macam-macam masakan yang diproduksi restoran / hotel dimana pada setiap jenis / minuman sudah tercantum harganya masing-masing

Antioksidan

Adalah penetralisir dari terbentuknya radikal bebas dalam tubuh.

B

Banquette

Adalah suatu resepsi mewah yang diadakan di ruang khusus sebuah hotel dengan menyediakan makanan mewah dan juga fasilitas lainnya.

Bungkil

Ampas dari kedele, kacang, kelapa yang sudah diambil sarinya/minyaknya

Budget

Anggaran

C.

Cabinet Trolley

Troli yang dilengkapi dengan lemari yang terdiri dari rak-rak.

Chafing Dish

Alat pemanas makanan

Chanel of distribution

Suatu usaha untuk menyalurkan hasil produksi ke konsumen

Chef de partie

Kepala bagian yang mengepalai bagian-bagain dari dapur, misalkan kepala bagian Garde manger, Pastry, Bakery dan lain sebagainya

Cleaver

Pisau besar yang berfungsi untuk mencincang daging

D

Dispenser

Dispenser adalah alat yang digunakan untuk mengalirkan air minum dari galon air minum ke gelas/cangkir.

E

Extract

Cairan pekat atau sari yang diambil dari buah atau sayuran

F

Fenol

Fenol (fenil alcohol) merupakan zat padat yang tidak berwarna yang mudah meleleh dan terlarut baik di dalam air

J

Job discription

Uraian tugas dari suatu jabatan

K

Koagulasi

Koagulasi adalah proses perubahan cairan atau larutan menjadi gumpalan-gumpalan sehingga terbentuk padatan keras atau lunak.

Kompetitor

Dalam dunia usaha, kompetitor adalah pesaing

M

Marketing

Adalah pemasaran produk

Mesin otorisasi

Mesin untuk mengakses pembayaran dengan menggunakan kartu debit atau kartu kredit

Mordant

Adalah bahan kimia yang biasanya dicampurkan pada zat berwarna agar lebih melekat dan warnanya menjadi cerah. Zat ini tidak dianjurkan dalam pengolahan makanan

O

Orisinil

Asli

S

Self rising flour

Self raising flour adalah tepung yang sudah di campur dengan bahan pengembang,

Adalah penjualan yang dilakukan di tempat dimana makanan diolah

Selling at the point production

Penjualan barang tidak langsung, jadi melalui pengecer

Selling at the producer's retail store

Selling door to door

Penjualan barang secara langsung kepada konsumen kerumah-rumah melalui jasa salesman

Selling through mail

Penjualan barang melalui jasa pos

Selinier

Selinier berarti sesuatu yang sesuai atau sama segaris lurus

Substart

Senyawa yg mengalami perubahan oleh hasil kerja enzim; zat yg diubah oleh enzim

Support personnel

Adalah bagian yang ada dalam organisasi kerja yang mempunyai fungsi untuk membantu pelaksanaan kerja bagian lainnya

Supplier

Supplier adalah pemasok atau rekanan yang ditunjuk oleh perusahaan untuk mengirim kebutuhan perusahaan sesuai dengan daftar permintaan barang.

Strainer

Alat untuk menyaring bahan makanan cair agar terpisah dari kotoran akibat proses pemasakan

T

Table d'hôte

Adalah susunan menu yang sudah pasti dan tidak dapat diganti

Tilting bratt pan

Tilting Bratt Pan : berfungsi untuk menggoreng makanan, menumis dan merebus makanan dalam jumlah banyak.

Trend

Trend ialah sesuatu yang sedang terkenal saat ini atau sedang mode saat ini

U

Use factor

Use factor adalah tingkat kegunaan

V

Varietas

Sekelompok tanaman dari suatu jenis atau spesies tanaman yang memiliki karakteristik tertentu seperti bentuk, pertumbuhan tanaman, daun, bunga, dan biji yang dapat membedakan dari jenis atau spesies tanaman lain, dan apabila diperbanyak tidak mengalami perubahan.

Daftar Pustaka

- Ari Fadiati. *Mengelola Usaha Jasa Boga Yang Sukses*. Bandung. PT.Remaja Rosdakarya. Cetakan ke-2. 2013
- Bruce Mattel, The Culinary Institute of America (CIA). *Catering: A Guide To Managing a Successful Business Operation*. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons.Inc. 2015
- Edward E Sanders, Marcela Giannasiao, Paul C.Paz. *The Professional Server*. New York. Prentice Hall. 2013
- George Erdosh. *Start & Run a Catering Business*. Bellingham USA. Self-Counsel Press,Inc. 2010
- Nancy Lonman Scanlon. *Catering Management*. Hoboken. New Jersey. John Wiley & Sons.Inc. 2012
- Nurmasari Widiastuti, Adrian Pramono. *Manajemen Jasa Boga*. Jogjakarta. Graha Ilmu. 2014

Lampiran

Lampiran 1. Perhitungan Kebutuhan Tenaga Kerja

PERHITUNGAN KEBUTUHAN TENAGA KERJA

Data ini yang digunakan sebagai acuan perhitungan kebutuhan tenaga kerja pada modul ini.

Rumus Menghitung Tenaga Kerja Faktor-yang mempengaruhi Kebutuhan Staff

1. Jumlah hari dalam 1 tahun (a) =365 hari
2. Jumlah hari kerja dalam 1 tahun(b) =303 hari(diperoleh dari jumlah hari dalam satu tahun dikurangi jumlah hari minggu dalam satu tahun dan hari libur nasional)
3. Jumlah jam kerja per hari =7 jam
4. Jumlah hari kerja efektif =279 hari
5. Jumlah hari kerja dikurangi cuti/ijin
6. Jumlah Jam kerja efektif (e) =5,3 Jam (dari jml jam kerja efektif kali kerja per hari dibagi 365 hari)
7. Selanjutnya rumus yang digunakan dalam menghitung jumlah tenaga kerja :
8. “h” adalah waktu yang diperlukan dalam menyelesaikan tugas h diperoleh dari hasil kali antara waktu yg dibutuhkan dalam menyelesaikan tugas untuk satu pasien dikali dengan jumlah beban kerja.
9. a, b, dan e sudah dijelaskan diatas.

Kasus di bagian pengalihmedian rekam medis

Diketahui : Jumlah berkas pasien yang ingin di scane dalam sehari 80.
Bagaimanakah menghitung Kebutuhan kerja untuk pengalihmediaan rekam medis:

Jawab:

1. Kita lakukan pengambilan data dan semisal hasilnya sebagai berikut:

- Waktu yang di butuhkan untuk scan dokumen = 3menit
- Waktu yang di butuhkan untuk memasukkan dalam CD = 30menit
- Waktu yang di butuhkan untuk link ke dalam SIM = 1menit

SEHINGGA TOTAL SATU RANGKAIAN PEKERJAAN ADALAH = 34 MENIT

Selanjutnya hasil total diatas dikali beban kerja, dimana di soal diatas adalah 80.

Sehingga hasil yang diperoleh adalah sebesar : $34 \text{ menit} \times 80 = 2720 \text{ menit} = 45$

Jam Sehingga jumlah tenaga kerjanya adalah : $(a \times h) / (bx e) = (365 \times 45 / 303 \times 5,3) = 10,2$ dibulatkan menjadi= 10 orang

Sumber : digilib.esaunggul.ac.id/public/UEU-Undergraduate-52-LAMPIRAN

Lampiran 2. Peta Kompetensi Jasa Boga 2015

PETA KOMPETENSI JASA BOGA 2015

GRADE	KOMPETENSI			
1.	IPA Terapan 1	Sanitasi 1	PBM 1	
DASAR 1	<ul style="list-style-type: none"> Materi dan Perubahan Unsur dan Molekul Senyawa dan Campuran Asam, Basa dan Garam Besaran Fisika dan Konversinya Pengukuran Besaran dan Alat Ukur Mikroorganisme 	<ul style="list-style-type: none"> Sanitasi hygiene Menerapkan hygiene dan Sanitasi Menganalisis resiko hygiene 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Pangan Nabati dan Hasil Olahannya Sayuran dan Buah Bumbu dan Rempah 	
2.	IPA Terapan 2	Sanitasi 2	PBM 2	
DASAR 2	<ul style="list-style-type: none"> Reaksi Oksidasi dan Reduksi Sistem Koloid Larutan dan Kelarutan Suhu, Kalor dan Perambatannya 	<ul style="list-style-type: none"> Penyakit akibat Kerja P3K 	<ul style="list-style-type: none"> Bahan Pangan Nabati dan Hasil Olahannya Minyak dan Lemak 	
3.	IPA TERAPAN 3	SANITASI 3	PBM 3	GIZI 1
DASAR 3	<ul style="list-style-type: none"> Polimer Hidrokarbon Listrik 	<ul style="list-style-type: none"> Membersihkan dan mensanitasi peralatan makan dan ruang kerja 	<ul style="list-style-type: none"> Kopi, Teh, Coklat Gula BTM 	<ul style="list-style-type: none"> Memahami Zat Gizi Menganalisis masalah Gizi
4.	PRA PERSIAPAN 1	TATA HIDANG 1	GIZI 2	
DASAR 4	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan Makanan Potongan Bahan makanan 	<ul style="list-style-type: none"> Peralatan makan dan minum Petugas Pelayanan 	<ul style="list-style-type: none"> DKBM AKG 	
5.	PRA PERSIAPAN 2	TATA HIDANG 2	GIZI 3	
DASAR 5	<ul style="list-style-type: none"> Teknik Pengolahan Penanganan Dasar Desain 	<ul style="list-style-type: none"> Membuat lipatan serbet (Folding Napkin) Menata Meja Makan dan Meja persediaan 	<ul style="list-style-type: none"> Menyusun Menu Seimbang Menghitung zat gizi makanan yang dikonsumsi 	
6.	DASAR PENGOLAHAN MAKANAN INDONESIA	TATA HIDANG 3	DASAR PENGOLAHAN MAKANAN KONTINENTAL 2	
LANJUTAN 1				

	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat Bumbu Dasar • Membuat Hidangan Pelengkap 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat minuman non alkohol • Membuat minuman Panas • Membuat minuman Dingin 	<ul style="list-style-type: none"> • Membuat Stock • Membuat Sauce • Membuat Glaze 	
7.	MAKANAN INDONESIA	TATA HIDANG 4	MAKANAN KONTINENTAL	
LANJUTAN 2	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menyajikan Makanan Pokok • Mengolah dan menyajikan Lauk Pauk • Mengolah dan menyajikan Sayur dan Sayuran 	<ul style="list-style-type: none"> • Merencanakan menu berdasarkan giliran menu 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan Menyajikan Hidangan pembuka (<i>Appetizer</i>) • Mengolah dan Menyajikan Hidangan Sup (Soup) • Mengolah dan Menyajikan Hidangan Utama (Main Course) • Mengolah dan Menyajikan Hidangan penutup (Dessert) 	
8.	MAKANAN KESEMPATAN KHUSUS	DIET KHUSUS 1	TATA HIDANG 5	
MENENGAH 1	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menyajikan hidangan untuk acara adat • Mengolah dan menyajikan hidangan untuk acara Keagamaan • Mengolah dan menyajikan hidangan untuk acara Nasional 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita asam urat • Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita kegemukan • Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita anemia 	<ul style="list-style-type: none"> • Melayani makan dan minum secara American service, buffet dan <i>Room Service</i> 	
9.	FUSION	DIET KHUSUS 2	TATA HIDANG 6	
MENENGAH 2	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menyajikan hidangan pembuka (<i>Appetizer</i>) dengan teknik fusion • Mengolah dan menyajikan hidangan Sup (Soup) dengan teknik fusion • Mengolah dan menyajikan hidangan Utama (Main Course) dengan teknik fusion • Mengolah dan menyajikan hidangan penutup 	<ul style="list-style-type: none"> • Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita diabetes militus • Mengolah dan menyajikan makanan diet khusus bagi penderita jantung dan pembuluh darah 	<ul style="list-style-type: none"> • Melayani makan dan minum secara <i>silver service/ Russian Service dan Gouridon Service</i> 	

	(Dessert) dengan teknik fusion			
10.	PUB			
TINGGI	<ul style="list-style-type: none"> • Merencanakan produk, pengadaan bahan, produksi, dan pemasaran usaha jasa boga • Menentukan titik impas • Membuat administrasi usaha jasa boga • Melaksanakan produksin usaha jasa boga • Memasarkan produk jasa boga • Membuat laporan usaha jasa boga 	<ul style="list-style-type: none"> • Merencanakan produk, usaha jasa boga • Merencanakan pengadaan bahan untuk usaha jasa boga • Merencanakan, produksi, dan pemasaran usaha jasa boga 		

Bagian II Kompetensi Pedagogik



Pendahuluan

A. Latar Belakang

Diundangkannya Undang-undang RI Nomor 14 Tahun 2005 tentang Guru dan Dosen, dan Peraturan Menteri Pendidikan Nasional (Permendiknas) No. 16 Tahun 2007 tentang Standar Kualifikasi dan Kompetensi Guru Mata Pelajaran merupakan bukti pengakuan terhadap profesionalitas pekerjaan guru dan dosen. Bagi para guru pengakuan dan penghargaan di atas harus dijawab dengan meningkatkan profesionalisme dalam bekerja.

Permendiknas No. 16 Tahun 2007 menyebutkan, ada empat kompetensi yang wajib dimiliki oleh seorang guru mata pelajaran, yaitu kompetensi Pedagogik, kepribadian, sosial, dan profesional. Masing-masing kompetensi ini memiliki beberapa kompetensi inti. Salah satu kompetensi inti pedagogik yang sangat penting dan harus dikuasai oleh pendidik yakni *“Melakukan tindakan reflektif untuk peningkatan kualitas pembelajaran”*. Tindakan ini sangat penting dilakukan Karena melalui diary (instrumen refleksi) dapat diperoleh informasi positif tentang bagaimana cara guru meningkatkan kualitas pembelajarannya, sekaligus sebagai bahan observasi untuk mengetahui sejauh mana tujuan pembelajaran itu tercapai.

Guru tidak selayaknya bekerja *as usual* seperti era sebelumnya, melainkan harus menunjukkan komitmen dan tanggung jawab yang tinggi. Setiap kinerjanya harus dapat dipertanggung jawabkan baik secara publik maupun akademik. Untuk itu ia harus memiliki landasan teoretik atau keilmuan yang mapan dalam melaksanakan tugasnya mengajar maupun membimbing peserta didik.

Dalam kegiatan pembelajaran, seorang guru sudah pasti akan berhadapan dengan berbagai persoalan baik menyangkut peserta didik, *subject matter*, maupun metode pembelajaran. Sebagai seorang profesional, guru harus mampu membuat *professional judgement* yang didasarkan pada data sekaligus teori yang akurat. Selain itu guru juga harus melakukan

peningkatan mutu pembelajaran secara terus menerus agar prestasi belajar peserta didik optimal disertai dengan kepuasan yang tinggi.

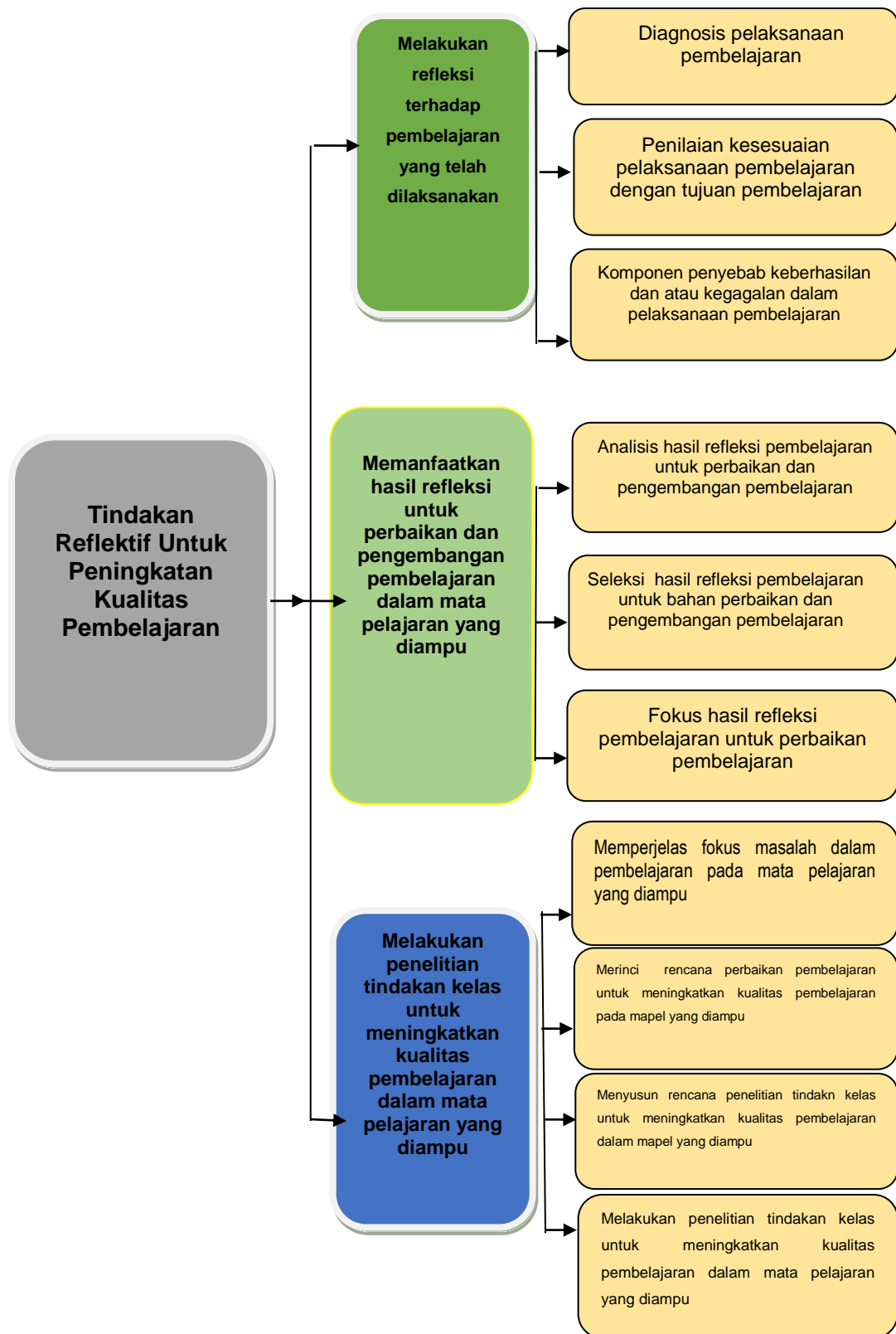
Untuk mewujudkan hal tersebut guru harus membekali diri dengan kemampuan meneliti, khususnya melalui Penelitian Tindakan Kelas. Dengan latar belakang di atas, semoga modul Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) Kompetensi Pedagogik Guru Kejuruan (Grade 10) ini dapat membantu guru dalam melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakannya.

B. Tujuan

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini peserta diharapkan dapat :

1. Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan
2. Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu
3. Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

C. Peta Kompetensi



D. Ruang Lingkup

1. Refleksi Pembelajaran
 - a. Diagnosis pelaksanaan pembelajaran
 - b. Penilaian kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan pembelajaran
 - c. Komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran
2. Pemanfaatan Hasil Refleksi Pembelajaran
 - a. Analisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
 - b. Seleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran
 - c. Fokus hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan pembelajaran
3. Penelitian Tindakan Kelas (PTK)
 - a. Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.
 - b. Menyusun proposal Penelitian Tindakan Kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

E. Cara Penggunaan Modul

Untuk membantu anda dalam menguasai kemampuan di atas, materi dalam modul ini dibagi menjadi tiga kegiatan belajar sebagai berikut :

- Kegiatan belajar 1: Melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan
- Kegiatan belajar 2: Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu
- Kegiatan belajar 3: Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

Anda dapat mempelajari keseluruhan modul ini dengan cara yang berurutan. Jangan memaksakan diri sebelum benar-benar menguasai bagian demi bagian dalam modul ini, karena masing-masing saling berkaitan. Setiap kegiatan belajar dilengkapi dengan uji keahaman dan uji kompetensi. Uji keahaman dan uji kompetensi menjadi alat ukur tingkat penguasaan anda setelah mempelajari materi dalam modul ini. Jika anda belum menguasai 75% dari setiap kegiatan, maka anda dapat mengulangi untuk mempelajari materi yang tersedia dalam modul ini. Apabila anda masih mengalami kesulitan memahami materi yang ada dalam modul ini, silahkan diskusikan dengan fasilitator atau teman anda.

Selamat mempelajari modul ini, semoga anda berhasil dan sukses selalu.



Kegiatan Pembelajaran 1



Kegiatan Pembelajaran 1

Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran yang Telah Dilaksanakan

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 1 peserta diklat diharapkan dapat melakukan refleksi terhadap pembelajaran yang telah dilaksanakan sesuai mata pelajaran yang diampu.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

1. Mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu
2. Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu dengan tujuan pembelajaran yang ingin dicapai
3. Menemukan komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

Untuk mencapai hasil pembelajaran yang optimal dibutuhkan guru yang kreatif dan inovatif yang selalu mempunyai keinginan terus menerus untuk memperbaiki dan meningkatkan mutu proses belajar mengajar (PBM) di kelas. Salah satu upaya tersebut adalah dengan melaksanakan Penelitian Tindakan Kelas (PTK). Dengan PTK kekurangan atau kelemahan yang terjadi dalam PBM dapat teridentifikasi dan terdeteksi.

Kegiatan PTK dimulai dengan melakukan refleksi diri terhadap keterlaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu dalam kurun waktu tertentu.

1. Diagnosis Pelaksanaan Pembelajaran

a. Pengertian Refleksi Pelaksanaan Pembelajaran

Refleksi berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan. Guru sebagai pendidik dituntut untuk bertanggung jawab atas apa yang telah dilakukannya di kelas. Oleh karena itu perlu melakukan refleksi. Refleksi yang dimaksud disini adalah refleksi dalam pengertian introspeksi diri, seperti guru mengingat kembali apa saja tindakan yang telah dilakukan di dalam kelas, apa dampak dari tindakan tersebut, mengapa dampaknya menjadi demikian, dan lain sebagainya. Sebagaimana disebutkan oleh **Schmuck (1977)**, kita seperti melihat diri kita di dalam cermin tentang berbagai tindakan yang telah kita lakukan dan harapan kita atas tindakan tersebut.



Gambar 1. Kegiatan Merefleksi

Cara Melakukan Refleksi Pelaksanaan Pembelajaran

Refleksi dapat dilakukan dengan cara : *pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. *kedua*; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung. Ada empat bidang masalah yang dapat dikembangkan yang menjadi tanggungjawab guru dalam mengelola pembelajaran, yaitu yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, proses belajar-mengajar, pengembangan/ penggunaan sumber belajar, maupun sebagai wahana peningkatan personal dan profesional.

b. Pengertian Diagnosis.

Berdasarkan Kamus Besar Bahasa Indonesia (KBBI), diagnosis diartikan 1 penentuan jenis penyakit dengan cara meneliti (memeriksa) gejala-gejalanya; 2, Sos pemeriksaan terhadap suatu

hal; sedangkan para ahli mengemukakan pendapatnya mengenai pengertian diagnosis antara lain, menurut Hariman dalam bukunya *Handbook of Psychological Term*, diagnosis adalah suatu analisis terhadap kelainan atau salah penyesuaian dari gejala-gejalanya.

Dari pendapat diatas dapat diambil kesimpulan bahwa diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara menganalisis gejala-gejala yang tampak.

c. Pentingnya Diagnosis Pelaksanaan Pembelajaran

Diagnosis hasil pelaksanaan pembelajaran merupakan langkah yang sangat penting dalam peningkatan kualitas guru. Dengan teridentifikasinya masalah pembelajaran yang dialami oleh guru, maka usaha untuk mencari pemecahan masalah dalam pelaksanaan PTK akan menjadi lebih mudah. Identifikasi ini berisi deskripsi mengenai hal-hal yang dipandang guru tidak sesuai, kurang cocok, tidak memuaskan, dan lain sebagainya.

Dalam identifikasi masalah terdapat dua hal, yaitu masalah dan penyebab masalah. Biasanya, permasalahan dituangkan dalam rumusan masalah penelitian, sedangkan penyebab masalah dituangkan dalam latar belakang.

Contoh kasus:

Masalah: “Siswa tidak pernah mengerjakan tugas atau pekerjaan rumah (PR). Gejala permasalahan ini harus dijelaskan bukti-buktinya, apa tugas yang tidak dikerjakan, kapan saja ia tidak mengerjakan tugas, berapa banyak tugas yang tidak dikerjakan, dan lain sebagainya”. Latar belakang atau penyebabnya, terdapat beberapa kemungkinan:

- 1) Tugas sekolah terlalu monoton dan tidak pernah dibahas bersama secara tuntas
- 2) Tugas terlalu sulit bagi saya

- 3) Banyak menonton acara TV sehingga mengabaikan tugas belajar
- 4) Terlalu banyak bermain sehingga kehabisan waktu untuk mengerjakan tugas sekolah.

Sekadar contoh, masalah pertama di atas dapat diatasi oleh guru dengan membuat tugas lebih kreatif kemudian membahasnya secara tuntas bersama-sama sehingga tidak membosankan. Masalah kedua dapat diatasi dengan cara mengukur kemampuan siswa sehingga tugas-tugas yang diberikan tidak terlalu memberatkan. Sedangkan dua penyebab yang terakhir tidak dapat dilakukan oleh guru. Disebabkan Penyebab ke-3 dan ke 4. Banyak menonton TV dan terlalu banyak bermain, tidak mungkin dapat dikontrol oleh guru. Yang dapat dilakukan guru adalah dengan mengubah jenis-jenis tugas belajar yang lebih menantang, atau guru harus membahas setiap tugas secara bersama-sama dengan metode pengerjaan tugas yang cemerlang, sehingga siswa lebih senang dan termotivasi menyelesaikannya.

2. Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan yang ingin dicapai

Dalam *setting* pembelajaran, tujuan merupakan pengikat segala aktivitas guru dan siswa. Oleh sebab itu, merumuskan tujuan merupakan langkah pertama yang harus dilakukan dalam merancang sebuah program pembelajaran.

a. Evaluasi diri.

Evaluasi diri adalah aktivitas menilai sendiri keberhasilan proses pengajaran yang kita lakukan. Melakukan evaluasi diri merupakan aktivitas yang penting karena pertama, kita ingin memperbaiki kualitas pengajaran kita ; kedua kita tidak terlalu berharap banyak pada orang lain untuk mengamati proses pengajaran yang kita lakukan. Hasil evaluasi diri digunakan untuk menetapkan langkah selanjutnya dalam upaya untuk menghasilkan perbaikan-perbaikan.

Prinsip-prinsip yang dapat digunakan adalah : kejujuran, kecermatan, dan kesungguhan. Dengan mengetahui kelemahan yang kita lakukan, kita dapat memperbaiki diri.

b. Cara Melakukan Evaluasi Diri

Dalam menilai sendiri keberhasilan pengajaran, kita membutuhkan informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menentukan berhasil atau tidaknya pengajaran yang telah kita lakukan. Informasi-informasi berupa hasil pengukuran tersebut di atas selanjutnya perlu dianalisis. Proses analisis dimulai dari:

- 1) Menilai hasil-hasil pengukuran (tes atau non tes),
- 2) Menetapkan tingkat keberhasilan dari masing-masing aspek penilaian
- 3) Menentukan kriteria keberhasilan
- 4) Menetapkan berhasil atau tidaknya aspek-aspek yang dinilai tersebut.
- 5) Proses selanjutnya adalah memberi makna (pemaknaan) atas hasil analisis yang kita lakukan.
- 6) Langkah selanjutnya adalah memberikan penjelasan, seperti: mengapa kegagalan itu bisa terjadi.
- 7) Memberikan kesimpulan-kesimpulan yang masuk akal.

3. Menemukan Komponen Penyebab Keberhasilan dan Atau Kegagalan Dalam Pelaksanaan Pembelajaran

a. Identifikasi faktor-faktor penyebab kegagalan pelaksanaan pembelajaran.

Salah satu jenis penilaian yang dapat dilakukan guru dalam pembelajaran adalah penilaian diagnostik, yaitu penilaian yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran.

Berdasarkan faktor-faktor penyebab kegagalan yang berhasil kita identifikasi diatas, kita merencanakan upaya-upaya perbaikan (remidi).

b. **Faktor-faktor Penyebab Kegagalan Pembelajaran**

Kegiatan evaluasi pembelajaran dapat mengambil dua macam bentuk: 1). Menilai cara mengajar seorang guru dan 2). Menilai hasil belajar (yakni pencapaian tujuan belajar).

Beberapa hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran, adalah : a). Bahasa yang digunakan oleh guru sukar untuk dimengerti; b). Guru kurang bisa menguasai kelas; c). Cara mengajar Guru yang membosankan, d). Guru kurang mampu memotivasi anak dalam belajar, e). Guru kurang memahami kemampuan anak didiknya di dalam menyerap pelajaran; f) Guru kurang disiplin dalam mengatur waktu.; g)Guru enggan membuat persiapan mengajar; h)Guru kurang menguasai materi, tidak mempunyai kemajuan untuk menambah atau menimba ilmu; i) Guru kurang terampil mengajukan pertanyaan kepada murid,. j) Guru hanya mengutamakan pencapaian target kurikulum.

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas Pembelajaran 1, 2 dan 3 (Tugas Mandiri)

Anda diminta mencari teman sejawat yang mengampu mata pelajaran sejenis. Telaahlah dokumen RPP teman sejawat Anda, kemudian tanyakan kapan Anda bisa melihat yang bersangkutan mengajar. Lakukan hal-hal berikut ini :

1. Amati dan cermati proses pembelajaran yang dilakukan oleh teman sejawat Anda. Gunakan lembar pengamatan proses belajar mengajar (*Lamp. 1 - LK 1.1*)
2. Buatlah catatan kejadian selama proses pembelajaran berlangsung, gunakan (*Lamp. 2 -LK 2.1*)
3. Menilai penyebab ketidaksesuaian RPP dengan pelaksanaan pembelajaran (*Lamp. 2 -LK 2.2*)

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 1	
MATERI	: Melakukan Refleksi Terhadap Pembelajaran Yang Telah Dilaksanakan
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi modul/berbagai sumber/referensi lainnya/tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 1”

1. Apa yang Anda fahami tentang refleksi pembelajaran ?
2. Bagaimana cara Anda merefleksi pembelajaran yang telah dilaksanakan ?
3. Menurut Anda, mengapa kegiatan evaluasi diri penting dilakukan? Jelaskan berikut alasannya.
4. Sebutkan dan jelaskan hal-hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran.

F. Rangkuman

1. Kegiatan mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilaksanakan terhadap mata pelajaran yang diampu, selalu diawali dengan kegiatan refleksi. Refleksi berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan.
2. Refleksi pelaksanaan pembelajaran dapat dilakukan dengan cara: *pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. *kedua*; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung.

3. Untuk mengetahui kesesuaian pelaksanaan pembelajaran dengan tujuan yang ingin dicapai, dapat menggunakan penilaian diagnostik, yaitu penilaian yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran.

G. Umpan Balik dan Tindak Lanjut

Tabel 1. Umpan balik kegiatan belajar 1.

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Mendiagnosis pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu.		
2	Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu		
3	Menemukan komponen penyebab keberhasilan dan atau kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran		



Kegiatan Pembelajaran 2



Kegiatan Pembelajaran 2

Memanfaatkan Hasil Refleksi Untuk Perbaikan dan Pengembangan Pembelajaran

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 2 peserta diklat diharapkan dapat memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

1. Menganalisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
2. Menyeleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu
3. Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

1. Analisis Hasil Refleksi Pembelajaran Untuk Perbaikan Dan Pengembangan Pembelajaran

Kegiatan menganalisis hasil refleksi pembelajaran ini merupakan kegiatan identifikasi masalah. Kegiatan ini merupakan langkah pertama dalam menyusun rencana PTK. Identifikasi masalah ini mirip seperti diagnosis yang dilakukan oleh dokter kepada pasiennya. Jika diagnosisnya tepat, maka obat yang diberikan pasti mujarab. Begitupula sebaliknya sebaliknya.

Identifikasi masalah menjadi titik tolak bagi perencanaan PTK yang lebih matang. Sebab, tidak semua masalah dapat diselesaikan dengan PTK.

Berikut ini empat langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran.

- a. Masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru. Misalnya: sebagian besar nilai Matematika siswa kelas X SMA “X” dibawah standar kelulusan.
- b. Masalahnya harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh. Misalnya sebagian besar siswa kelas X SMK “X” tidak lancar membaca teks bahasa Inggris.
- c. Manfaatnya jelas. Hasil PTK harus dapat dirasakan, bagaikan obat yang menyembuhkan.
- d. Masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya. .

Setelah menemukan masalah yang riil, problematik, bermanfaat , dan fleksibel, masalah tersebut harus ditemukan akarnya. Selanjutnya akar masalah tersebut harus digali sedalam-dalamnya, sehingga ditemukan akar masalah yang benar-benar menjadi sumber penyebab utama terjadinya masalah. Akar masalah inilah yang nantinya akan menjadi tolok ukur tindakan.

2. Menyeleksi hasil refleksi pembelajaran untuk bahan perbaikan dan pengembangan pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu

Dari sekian banyak masalah yang kita temukan berdasarkan analisis refleksi diatas, dapat kita pilih salah satu masalah pembelajaran yang kita anggap paling penting dan harus segera diatasi.

Dalam kegiatan pembelajaran di kelas, guru dapat mencermati masalah-masalah apa yang dapat dijadikan PTK. Ada empat yang dapat dijadikan masalah dalam PTK, yaitu (1) masalah yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, (2) masalah proses belajar mengajar, (3) masalah

pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar; (4) masalah yang berkaitan dengan wahana peningkatan personal dan profesional.

Beberapa **contoh permasalahan** dalam aspek pembelajaran yang dapat dijadikan kajian PTK, antara lain :

- a. rendahnya keterlibatan siswa dalam proses pembelajaran mata pelajaran “x”;
- b. metode pembelajaran yang kurang tepat;
- c. perhatian siswa terhadap PBM mata pelajaran “x” rendah
- d. media pembelajaran yang tidak ada atau kurang sesuai;
- e. sistem penilaian yang tidak atau kurang sesuai;
- f. motivasi belajar siswa rendah;
- g. rendahnya kemandirian belajar siswa;
- h. siswa datang terlambat ke sekolah
- i. desain dan strategi pembelajaran di kelas.
- j. penanaman dan pengembangan sikap serta nilai-nilai;
- k. alat bantu, media dan sumber belajar
- l. bagaimana meningkatkan minat dan motivasi siswa dalam belajar;
- m. bagaimana mengajak siswa aktif belajar di kelas
- n. bagaimana menghubungkan materi pembelajaran dengan lingkungan kehidupan sehari-hari
- o. bagaimana memilih strategi pembelajaran yang tepat;
- p. bagaimana melaksanakan pembelajaran kooperatif;
- q. dan permasalahan ptk lainnya.

Permasalahan dalam PTK juga dapat didekati dari faktor input, proses, output.

Teknik Mencari Permasalahan.

Untuk memudahkan menemukan permasalahan dalam mencari permasalahan PTK dapat menggunakan pertanyaan sebagai berikut :

- a. apa yang sekarang sedang terjadi ?
- b. apakah yang sedang berlangsung itu mengandung permasalahan?
- c. apa yang dapat saya lakukan untuk mengatasinya ?
- d. saya ingin memperbaiki apanya ?

- e. saya mempunyai gagasan yang ingin saya cobakan di kelas saya.
- f. apa yang bisa saya lakukan dengan hasil semacam itu ?

3. Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu

Setelah kita melakukan refleksi dan menemukan banyak permasalahan, tentunya guru harus memilih satu dari sekian banyak masalah yang menjadi fokusnya. Oleh karena itu guru harus yakin bahwa masalah yang dipilih memang masalah yang dapat ditanggulangi dan memang perlu prioritas untuk segera ditangani.

Setelah kita mengidentifikasi permasalahan di kelas dan kita telah menentukan permasalahan yang akan diteliti, langkah selanjutnya adalah mengidentifikasi penyebab permasalahan tersebut terjadi. Tentunya penyebab permasalahan pembelajaran di kelas disebabkan oleh beberapa faktor yaitu faktor siswa, faktor guru, dan juga faktor sarana pendukungnya. Dalam langkah ini catatlah semua yang memungkinkan munculnya permasalahan dari tiga faktor tersebut. Setelah kita menentukan penyebab permasalahan tersebut, cobalah mencari data pendukung untuk memastikan bahwa permasalahan tersebut memang disebabkan oleh satu atau dua faktor yang telah kita tentukan. Di sini kita bisa melakukan studi awal dengan melakukan wawancara pada siswa dan atau teman sejawat, penyebaran angket, mengkaji daya serap siswa, atau melakukan pretes. Studi awal ini dilakukan untuk memastikan bahwa permasalahan yang terjadi itu memang benar-benar terjadi, bukan hanya menurut perasaan guru semata.

Dari hasil studi awal tersebut, kita akan memastikan permasalahan dan penyebabnya sehingga kita dapat melangkah ke tingkat selanjutnya yaitu penentuan solusi. Penentuan solusi atau jalan keluar pemecahan masalah harus mempertimbangkan faktor-faktor penyebabnya. seperti buku, diktat, atau lainnya yang inovatif. Dalam penentuan solusi, hendaknya didasarkan pada : a) Efektivitas dan efisiensi sumber daya yang ada.; b) Kemampuan Daya dukung (guru, sarana, kurikulum dll); c)

Kemudahan pelaksanaan. Sebagai contoh apabila penyebabnya tidak dimanfaatkannya media sehingga PBM monoton, mungkin solusi yang akan diberikan adalah pemanfaatan media pembelajaran.

Setelah permasalahan dan solusinya ditentukan, hal yang harus dilakukan adalah pembuatan judul. Syarat judul yang baik adalah : a) Judul harus sudah menggambarkan isi PTK. , b) Ada tindakan untuk mengatasi masalah, c) Menarik untuk dibaca isinya, d) Panjang diusahakan tidak lebih dari 15 kata (kalau terpaksa max 20 kata), e) Subjek penelitian sudah tergambar pada judul.

Alternatif judul PTK :

- Upaya meningkatkan x melalui y pada kelasSMK...
- Peningkatan x dengan menggunakan y pada kelas... SMK ...
- Penggunaan y untuk meningkatkan ... pada kelas ... SMK...

D. Aktivitas Pembelajaran

Aktivitas Pembelajaran 2. (Analisis Kasus)

Cermati contoh kasus dibawah ini :

Di sebuah kelas terlihat Ibu Dewi sedang merenung, ia tampak sedih dan kesal, karena selama pembelajaran dikelas sebagian besar siswa tidak memperhatikan apa yang ia sampaikan dan membosankan. Mereka nampak sibuk mengobrol sendiri, bahkan sebagian lagi lebih suka melihat keluar kelas. Padahal guru tersebut merasa sudah maksimal dalam penyampaian materi, ia telah mengajar dengan suara yang keras, tulisan di papan pun terlihat dengan jelas dipapan. Namun mereka tetap saja melakukan hal-hal lain diluar kegiatan proses belajar, oleh karena itu guru tersebut sangat lelah dan merasa telah terkuras habis tenaganya karena telah mengeluarkan semua kekuatannya untuk menerangkan materi pelajaran kepada siswanya.

Berdasarkan kasus tersebut, coba pikirkan beberapa hal dibawah ini :

1. Identifikasikan apa yang menjadi penyebab permasalahan dalam kasus di atas.

2. Dari hasil identifikasi permasalahan tersebut, carikan solusi yang dapat dilakukan untuk mengatasi masalah tersebut sesuai komponen pembelajaran (Media pembelajaran, kurikulum/materi, metode pembelajaran/strategi, kompetensi guru, penilaian, dan peserta didik),
3. Tetapkan salah satu dari alternatif tersebut sesuai kemampuan Anda, mengacu pada empat langkah prinsip dalam identifikasi masalah (masalah harus riil, problematik, manfaat jelas, dan fleksibel).
4. Untuk mengerjakan kasus ini Anda dapat menggunakan **“Lembar Kerja 2.1 “ (lamp.3)**

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 2	
MATERI	: Memanfaatkan hasil refleksi untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi pada modul PTK, berbagai sumber/referensi lainnya dan tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 2”

1. Sebutkan dan jelaskan empat hal yang dapat dijadikan masalah dalam PTK

2. Sebutkan empat langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran

F. Rangkuman

1. Menganalisis hasil refleksi pembelajaran merupakan kegiatan identifikasi masalah. Kegiatan ini merupakan langkah pertama dalam menyusun rencana PTK. Identifikasi yang tepat akan menemukan hasil penelitian yang sangat berguna bagi peningkatan hasil belajar siswa, sebaliknya, identifikasi masalah yang keliru akan menyebabkan penelitian sia-sia dan memboroskan biaya. Identifikasi masalah menjadi titik tolak bagi perencanaan PTK yang lebih matang. Sebab, tidak semua masalah dapat diselesaikan dengan PTK
2. Langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran., yaitu *pertama*: masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru, *kedua*: masalah harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh, *ketiga*: manfaatnya jelas. Hasil penelitian harus bermanfaat secara jelas.; *keempat*: masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya.

G. Umpan Balik

Tabel 2. Umpan Balik Kegiatan Pembelajaran 2

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Menganalisis hasil refleksi pembelajaran untuk perbaikan dan pengembangan pembelajaran		

No.	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
2	Menilai kesesuaian pelaksanaan pembelajaran yang telah dilakukan pada mata pelajaran yang diampu		
3	Memfokuskan hasil refleksi pembelajaran yang penting untuk perbaikan pembelajaran selanjutnya pada mata pelajaran yang diampu		



Kegiatan Pembelajaran 3



Kegiatan Pembelajaran 3

Pelaksanaan Penelitian Tindakan Kelas untuk Meningkatkan Kualitas Pembelajaran dalam Mata Pelajaran yang Diampu

A. Tujuan

Setelah mempelajari Kegiatan Belajar 3 peserta diklat diharapkan dapat melakukan penelitian tindakan kelas (PTK) untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.

B. Indikator Pencapaian Kompetensi

Setelah menyelesaikan materi pelatihan ini, peserta diharapkan dapat:

- a. Memperjelas fokus masalah dalam pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu
- b. Merinci rencana perbaikan pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada mapel yang diampu
- c. Menyusun rencana penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mapel yang diampu Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu.
- d. Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu

C. Uraian Materi

1. Penetapan Fokus Permasalahan

Tahapan ini disebut dengan tahapan merasakan adanya masalah. Jika dirasakan ada hal-hal yang perlu diperbaiki dapat diajukan pertanyaan seperti : a) Apakah kompetensi awal siswa yang mengikuti pelajaran cukup memadai?, b) Apakah proses pembelajaran yang dilakukan cukup efektif?, c) Apakah sarana pembelajaran cukup memadai?, d) Apakah

hasil pembelajaran cukup berkualitas?, e) Bagaimana melaksanakan pembelajaran dengan strategi inovatif tertentu?

Secara umum karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK adalah sebagai berikut :

- a) Masalah itu menunjukkan suatu kesenjangan antara teori dan fakta empirik yang dirasakan dalam proses pembelajaran..
- b) Masalah tersebut memungkinkan untuk dicari dan diidentifikasi faktor-faktor penyebabnya.
- c) Adanya kemungkinan untuk dicarikan alternatif solusi bagi masalah tersebut melalui tindakan nyata yang dapat dilakukan guru/peneliti.

Pada tahap selanjutnya dilakukan identifikasi masalah yang sangat menarik perhatian. Cara melakukan identifikasi masalah antara lain sebagai berikut.

- a) Menuliskan semua hal (permasalahan) yang perlu diperhatikan karena akan mempunyai dampak yang tidak diharapkan terutama yang berkaitan dengan pembelajaran.
- b) Memilah dan mengklasifikasikan permasalahan menurut jenis/bidanganya, jumlah siswa yang mengalaminya, serta tingkat frekuensi timbulnya masalah tersebut.
- c) Mengurutkan dari yang ringan, jarang terjadi, banyaknya siswa yang mengalami untuk setiap permasalahan yang teridentifikasi.
- d) Dari setiap urutan diambil beberapa masalah yang dianggap paling penting untuk dipecahkan sehingga layak diangkat menjadi masalah PTK. Kemudian dikaji kelayakannya dan manfaatnya untuk kepentingan praktis, metodologis maupun teoretis.

Setelah memperoleh sederet permasalahan melalui identifikasi, dilanjutkan dengan analisis. Analisis masalah dipergunakan untuk merancang tindakan baik dalam bentuk spesifikasi tindakan, keterlibatan peneliti, waktu dalam satu siklus, indikator keberhasilan, peningkatan

sebagai dampak tindakan, dan hal-hal yang terkait lainnya dengan pemecahan yang diajukan.

Pada tahap selanjutnya, masalah-masalah yang telah diidentifikasi dan ditetapkan dirumuskan secara jelas, spesifik, dan operasional. Perumusan masalah yang jelas memungkinkan peluang untuk pemilihan tindakan yang tepat. Contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan alternatif yang ditempuh antara lain sebagai berikut.

- a) Apakah strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis?
- b) Apakah pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
- c) Apakah penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
- d) Apakah penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS?

Dalam memformulasikan masalah, peneliti perlu memperhatikan beberapa ketentuan yang biasa berlaku meliputi : a) Aspek substansi menyangkut isi yang terkandung, b) Aspek orisinalitas (tindakan), c) Aspek formulasi, dalam hal ini masalah dirumuskan dalam bentuk kalimat pertanyaan dengan mengajukan alternatif tindakan yang akan dilakukan, d) Aspek teknis, menyangkut kemampuan dan kelayakan peneliti untuk melakukan penelitian terhadap masalah yang dipilih.

2. Perencanaan Tindakan

Rencana tindakan perlu fleksibel agar dapat diadaptasikan dengan pengaruh yang tak dapat terduga dan kendala yang sebelumnya tidak terlihat. Tindakan yang telah direncanakan harus disampaikan dengan dua pengertian. *Pertama*, tindakan kelas mempertimbangkan resiko yang ada dalam perubahan dinamika kehidupan kelas dan mengakui adanya kendala nyata, baik yang bersifat material maupun yang bersifat non material dalam kelas. *Kedua*, tindakan-tindakan dipilih karena memungkinkan peneliti bertindak secara lebih efektif dalam

tahapan-tahapan pembelajaran, lebih bijaksana dalam memperlakukan siswa, dan cermat dalam memenuhi kebutuhan dan perkembangan belajar siswa.

Setelah masalah dirumuskan secara operasional, perlu dirumuskan alternatif tindakan yang akan diambil. .Alternatif tindakan yang dapat diambil dapat dirumuskan ke dalam bentuk hipotesis tindakan dalam arti dugaan mengenai perubahan yang akan terjadi jika suatu tindakan dilakukan.

Beberapa hal yang perlu diperhatikan dalam merumuskan hipotesis tindakan adalah sebagai berikut :

- a) Diskusikan rumusan hipotesis tindakan dengan mitra peneliti
- b) Pelajari hasil-hasil penelitian yang telah dilakukan di bidang ini;
- c) Masukkan tindakan yang diusulkan untuk menghasilkan perbaikan yang diinginkan
- d) Tetapkan berbagai alternatif tindakan pemecahan masalah;
- e) Pilih tindakan yang paling menjanjikan hasil terbaik dan dapat dilakukan oleh guru;
- f) Tentukan cara untuk dapat menguji hipotesis tindakan;
- g) Dalam menentukan tindakan, peneliti bisa berdiskusi dengan teman sejawat, ahli, buku, atau hasil penelitian yang telah ada.

Contoh hipotesis tindakan yang sesuai dengan permasalahan yang akan dipecahkan dapat dicontohkan seperti di bawah ini.

- a) Strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis.
- b) Pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran.
- c) Penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran.
- d) Penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS.

Secara rinci, tahapan perencanaan tindakan terdiri atas kegiatan-kegiatan sebagai berikut.

- a) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban.
- b) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan dengan menjabarkan indikator-indikator keberhasilan serta instrumen pengumpul data yang dapat dipakai untuk menganalisis indikator keberhasilan itu.
- c) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan mencakup;.

Pokok-pokok kegiatan rencana PTK adalah:

- a) Identifikasi masalah dan penerapan alternative pemecahan masalah;
- b) Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM;
- c) Menentukan pokok bahasan;
- d) Mengembangkan skenario pembelajaran;
- e) Menyusun LKS;
- f) Menyiapkan sumber belajar;
- g) Mengembangkan format evaluasi;
- h) Mengembangkan format observasi pembelajaran;
- i) Melakukan simulasi pelaksanaan tindakan.

Tabel 3. Rencana dan Prosedur Penelitian Tindakan Kelas (PTK)

Sumber: Suharsimi Arikunto, 2006

SIKLUS I	Perencanaan Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah	<ol style="list-style-type: none"> a. Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM b. Menentukan pokok bahasan c. Mengembangkan skenario pembelajaran d. Menyiapkan sumber belajar e. Mengembangkan format evaluasi f. Mengembangkan format evaluasi pembelajaran
	Tindakan	Menerapkan tindakan mengacu kepada skenario pembelajaran
	Pengamatan	<ol style="list-style-type: none"> a. Melakukan observasi dengan memakai format observasi b. Menilai hasil tindakan dengan menggunakan format
	Refleksi	a. melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan yang meliputi evaluasi mutu, jumlah dan waktu dari setiap macam tindakan

		b. melakukan pertemuan untuk membahas hasil evaluasi tentang scenario pembelajaran, dan lain-lain c. memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi untuk digunakan pada siklus berikutnya d. evaluasi tindakan 1
Siklus II	Perencanaan	a. Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah b. Pengembangan program tindakan II
	Tindakan	Pelaksanaan program tindakan II
	Pengamatan	Pengumpulan dan analisis data tindakan II
	Refleksi	Evaluasi tindakan II
Siklus-siklus berikutnya		
Kesimpulan dan saran		

3. Pelaksanaan Tindakan

Pelaksanaan tindakan hendaknya dituntun oleh rencana PTK yang telah dibuat, tetapi perlu diingat bahwa tindakan itu tidak secara mutlak dikendalikan oleh rencana, mengingat dinamika proses pembelajaran di kelas menuntut penyesuaian atau adaptasi. Oleh karena itu, peneliti (guru) perlu bersikap fleksibel dan siap mengubah rencana tindakan sesuai dengan keadaan yang ada. Menetapkan pembelajaran yang telah direncanakan sebelumnya dan lembar kerja siswa (LKS).

Pada tahapan ini, rancangan strategi dan skenario pembelajaran diterapkan. Skenario tindakan harus dilaksanakan secara benar tampak berlaku wajar. Pada PTK yang dilakukan guru, pelaksanaan tindakan umumnya dilakukan dalam waktu antara 2 sampai 3 bulan. Waktu tersebut dibutuhkan untuk dapat menyelesaikan sajian beberapa pokok bahasan dan mata pelajaran tertentu. Berikut disajikan contoh aspek-aspek rencana (skenario) tindakan yang akan dilakukan pada satu PTK.:

- a) Dirancang penerapan metode tugas dan diskusi dalam pembelajaran X untuk pokok bahasan : A, B, C, dan D.
- b) Format tugas: pembagian kelompok kecil sesuai jumlah pokok bahasan, pilih ketua, sekretaris, dan lain-lain oleh dan dari anggota kelompok, bagi topik bahasan untuk kelompok dengan cara random, dengan cara yang menyenangkan.
- c) Kegiatan kelompok; mengumpulkan bacaan, melalui diskusi anggota kelompok bekerja/ belajar memahami materi, menuliskan hasil diskusi dalam OHP untuk persiapan presentasi.

- d) Presentasi dan diskusi pleno; masing-masing kelompok menyajikan hasil kerjanya dalam pleno kelas, guru sebagai moderator, lakukan diskusi, ambil kesimpulan sebagai hasil pembelajaran.
- e) Jenis data yang dikumpulkan; berupa makalah kelompok, lembar OHP hasil kerja kelompok, siswa yang aktif dalam diskusi, serta hasil belajar yang dilaksanakan sebelum (pretes) dan setelah (postes) tindakan dilakukan.

4. Pengamatan/Observasi dan Pengumpulan Data

Kegiatan pengamatan dilakukan pada waktu tindakan sedang berjalan, keduanya berlangsung dalam waktu yang sama. Pada tahapan ini, peneliti (atau guru apabila ia bertindak sebagai peneliti) melakukan pengamatan dan mencatat semua hal-hal yang diperlukan dan terjadi selama pelaksanaan tindakan berlangsung. Pengumpulan data ini dilakukan dengan menggunakan format observasi/penilaian yang telah disusun. Sebagai contoh pada satu usulan PTK akan dikumpulkan data seperti: (a) skor tes esai; (b) skor kualitas (kualitatif) pelaksanaan diskusi dan jumlah pertanyaan dan jawaban yang terjadi selama proses pembelajaran; serta (c) hasil observasi dan catatan lapangan yang berkaitan dengan kegiatan siswa.

Berdasarkan data-data yang akan dikumpulkan seperti di atas, maka akan dipakai instrumen; (a) soal tes yang berbentuk esai; (b) pedoman dan kriteria penilaian/skor baik dari tes esai maupun untuk pertanyaan dari jawaban lisan selama diskusi; (c) lembar observasi guna memperoleh data aktivitas diskusi yang diskor dengan rubrik; dan (d) catatan lapangan.

5. Refleksi

Tahapan ini dimaksudkan untuk mengkaji secara menyeluruh tindakan yang telah dilakukan, berdasar data yang telah terkumpul, dan kemudian melakukan evaluasi guna menyempurnakan tindakan yang berikutnya.

6. Menyusun Rencana PTK

a. Proposal PTK

Dalam PTK kegiatan menyusun perencanaan tersebut disebut menyusun proposal. Namun pada umumnya proposal PTK sekurang-kurangnya berisi tentang pokok-pokok sebagai berikut :

Judul Penelitian

Peneliti

Bab I. PENDAHULUAN

A. Latar Belakang Masalah

Dalam latar belakang ini peneliti menjelaskan beberapa hal, yaitu (a) mengapa masalah yang diteliti itu penting, (b) kondisi yang diharapkan. (c) masalah yang akan diteliti merupakan masalah yang terjadi dalam PBM disertai data faktual dan diagnosisnya, (d) menyinggung teori yang melandasi diajukannya gagasan untuk memecahkan masalah, (e) apa yang membuat peneliti merasa gelisah dan resah sekiranya masalahnya tidak diteliti, (f) Gejala-gejala kesenjangan apa yang terdapat di lapangan sebagai dasar untuk memunculkan masalah (g) keuntungan dan kerugian apa yang mungkin akan terjadi jika masalah tersebut tidak diteliti (h) masalah yang akan diteliti merupakan masalah yang penting dan mendesak untuk dipecahkan, (i) dijelaskan pula tindakan yang akan dikenakan subjek pelaku tindakan. Perlu dijelaskan apa sebab tindakan itu paling tepat diberikan kepada subjek pelaku, dengan alasan yang berkaitan dengan permasalahan yang dicari solusinya.

B. Identifikasi Masalah

Identifikasi masalah merupakan kegiatan mendeteksi, melacak, menjelaskan aspek permasalahan yang muncul dan berkaitan dari judul penelitian atau dengan masalah atau variabel yang akan diteliti. Identifikasi masalah bisa dilakukan dengan cara mendaftar sejumlah problem yang dihadapi atau dirasakan guru, kemudian menyaringnya

hingga menemukan masalah yang paling mendasak. Setelah masalah ditemukan, selanjutnya menemukan akar masalah. Caranya yang paling mudah adalah dengan mencari penyebab masalah tersebut. Setelah ditemukan, peneliti harus mempunyai inisiatif atau ide cemerlang (mengajukan hipotesis tindakan) untuk mengatasi masalah tersebut. Ide atau inisiatif pemecahan masalah itulah yang kemudian diangkat menjadi judul penelitian.

C. Rumusan Masalah.

Rumusan masalah dalam PTK adalah beberapa pertanyaan yang akan terjawab setelah tindakan selesai dilakukan. Perumusan masalah dirumuskan dengan kalimat tanya dengan mengajukan alternatif tindakan yang akan dilakukan. Perumusan masalah merupakan titik tolak bagi perumusan hipotesis nantinya.

Contoh perumusan masalah:

- Apakah penerapan pembelajaran model *problem based learning* dapat meningkatkan kemampuan pemecahan masalah pada mata pelajaran Biologi kelas X di SMK Bina Harapan ?

D. Cara Memecahkan masalah

Cara memecahkan masalah ditentukan berdasarkan pada akar penyebab masalah dalam bentuk tindakan secara jelas dan terarah.

Contoh : Cara pemecahan masalah yang akan digunakan dalam PTK ini yaitu menggunakan metode pembelajaran kooperatif tipe *Jigsaw*.

E. Hipotesis Tindakan

Rumusan hipotesis tindakan berdasarkan pada cara memecahkan masalah yang akan digunakan dalam PTK, Contoh : Dengan diterapkan model pembelajaran kooperatif dengan tipe *Jigsaw* dapat meningkatkan hasil belajar siswa dalam mata pelajaran biologi

F. Tujuan PTK

Tujuan penelitian harus sejalan dengan rumusan masalah, artinya tujuan penelitian hanya untuk menjawab rumusan masalah, tegasnya tujuan PTK adalah untuk mengatasi masalah yang dihadapi guru di

dalam kelas. Contoh rumusan masalah tujuan penelitian Yang mengacu pada rumusan masalah:

- Ingin mengetahui sejauh mana metode pembelajaran kooperatif dapat meningkatkan aktivitas pembelajaran Biologi siswa

G. Manfaat Hasil Penelitian

Karena hakekat PTK adalah untuk meningkatkan proses dan hasil belajar siswa, hendaknya dalam mencantumkan manfaat penelitian lebih menitikberatkan pada apa yang akan diperoleh siswa setelah menggunakan hasil penelitian ini.

BAB II. Kajian Pustaka

Anda juga perlu membaca hasil penelitian terakhir oleh orang lain. Anda dapat mengambil manfaat dari pengalaman orang itu.

Anda perlu merujuk pada teori yang dapat menjustifikasi tindakan yang akan Anda berikan juga perlu mengetahui penelitian-penelitian terakhir yang relevan dengan masalah PTK Anda. Urutan yang harus diuraikan hendaknya dimulai dengan konsep atau teori tentang variabel yang akan dipecahkan.

BAB III. Metodologi Penelitian

1. Setting Penelitian.

Menggambarkan lokasi dan kelompok siswa atau subjek yang dikenai tindakan. Tidak ada sampel populasi dalam PTK. Jadi satu kelas secara keseluruhan.

2. Sasaran penelitian, adanya target bahwa akan terjadi perubahan melalui tindakan yang dilakukan guru.
3. Rencana tindakan, yaitu gambaran riil secara detail mengenai rencana tindakan yang akan dilakukan peneliti.
4. Teknik pengumpulan data, yaitu metode yang digunakan peneliti dalam merekam data (informasi) yang dibutuhkan. Secara umum, bagian ini menjelaskan tentang informasi yang menyangkut indikator yang terdapat dalam tindakan.

5. Analisis data, yaitu analisis yang telah terkumpul guna mengetahui seberapa besar keberhasilan tindakan dalam penelitian untuk perbaikan belajar siswa.

D. Aktivitas Pembelajaran

Berdasarkan apa yang sudah Anda fahami dari modul pembelajaran 1 dan berdasarkan pengalaman selama Anda mengajar di sekolah, tentunya Anda memiliki masalah-masalah mengajar yang selama ini mengusik pikiran Anda, sehingga apabila masalah tersebut tidak segera diatasi maka akan menghambat proses belajar mengajar di kelas Anda. Dari banyak masalah mengajar yang Anda hadapi dan berbagai alternatif tindakan yang mungkin dapat mengatasi masalah tersebut, cermati kegiatan berikut ini :

- **Aktivitas Pembelajaran 1**

Ambil salah satu dari sekian banyak masalah yang menurut Anda paling penting dan sering terjadi saat Anda mengampu mata pelajaran di kelas dan diluar kelas. Analisislah masalah tersebut menggunakan “**Lembar Kerja 3.1**” (*lamp. 4*)

- **Aktivitas Pembelajaran 2.**

Setelah Anda menentukan salah satu dari sekian banyak masalah yang Anda hadapi dan menentukan salah satu tindakan yang akan Anda ambil untuk mengatasi masalah tersebut, buatlah rencana tindakan perbaikan pembelajaran dalam bentuk proposal penelitian tindakan kelas. Untuk mengerjakan tugas ini, Anda dapat menggunakan “**Lembar Kerja 3.2**” (*lamp. 5*)

- **Aktivitas Pembelajaran 3.**

Untuk menindaklanjuti Proposal PTK yang telah Anda susun, selanjutnya Lakukan penelitian tindakan kelas berdasarkan permasalahan yang Anda miliki dan tindakan apa yang akan Anda lakukan untuk mengatasi masalah tersebut dalam upaya meningkatkan kualitas pembelajaran pada mata pelajaran yang Anda ampu. Gunakan pedoman pelaksanaan PTK pada **Lampiran 6**.

E. Latihan/Kasus/Tugas

LATIHAN PEMBELAJARAN 3	
MATERI	: Pelaksanaan PTK
KEGIATAN	: Curah pendapat dan diskusi prosedur pelaksanaan PTK

Setelah mencermati materi pada modul PTK, berbagai sumber/referensi lainnya dan tayangan yang disampaikan fasilitator, tuliskan pemahaman Saudara berkenaan dengan “Pembelajaran 3”

1. Salah satu ciri penelitian tindakan kelas (PTK) adalah adanya siklus-siklus kegiatan. Jelaskan langkah-langkah pokok kegiatan yang ditempuh pada siklus pertama dan siklus-siklus berikutnya
2. Tidak semua masalah dapat di -PTK- kan. Secara umum, jelaskan apa saja karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK?
3. Uraikan yang dimaksud dengan analisis masalah, tujuan analisis masalah dan kegunaan analisis masalah, dilihat dari segi kelayakannya?
4. Buatlah dua contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan alternatif yang ditempuh .

F. Rangkuman

1. Tiga hal penting dalam pelaksanaan PTK sebagai berikut.
 - a) PTK adalah penelitian yang mengikutsertakan secara aktif peran guru dan siswa dalam berbagai tindakan.

- b) Kegiatan refleksi (perenungan, pemikiran, evaluasi) dilakukan berdasarkan pertimbangan rasional (menggunakan konsep teori) yang mantap dan valid guna melakukan perbaikan tindakan dalam upaya memecahkan masalah yang terjadi.
 - c) Tindakan perbaikan terhadap situasi dan kondisi pembelajaran dilakukan dengan segera dan dilakukan secara praktis (dapat dilakukan dalam praktik pembelajaran).
2. Prosedur pelaksanaan PTK meliputi: a) penetapan fokus permasalahan, b) perencanaan tindakan. c) pelaksanaan tindakan diikuti dengan kegiatan observasi. d) refleksi : mencakup analisis, sintesis, dan penilaian terhadap hasil pengamatan atas tindakan yang dilakukan.

G. Umpan Balik

Tabel 4. Umpan balik kegiatan belajar 3

No	Indikator Pencapaian Kompetensi	Deskripsi Hasil Belajar	Rencana Tindak Lanjut
1	Memperjelas fokus masalah dalam pembelajaran pada mata pelajaran yang diampu		
2	Merinci rencana perbaikan pembelajaran untuk meningkatkan kualitas pembelajaran pada mapel yang diampu		
3	Menyusun rencana penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu Menguraikan prosedur pelaksanaan PTK untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu		
	Melakukan penelitian tindakan kelas untuk meningkatkan kualitas pembelajaran dalam mata pelajaran yang diampu		

Kunci Jawaban Latihan/Kasus/Tugas

Kegiatan Pembelajaran 1

1. Refleksi yang dimaksud adalah refleksi dalam pengertian introspeksi diri, seperti guru mengingat kembali apa saja tindakan yang telah dilakukan di dalam kelas, apa dampak dari tindakan tersebut, mengapa dampaknya menjadi demikian, dan lain sebagainya.
2. *Pertama*; meminta peserta didik memberikan penilaian terhadap guru. Penilaian dilakukan dengan cara penulisan tertulis maupun lisan oleh peserta didik kepada guru, berisi ungkapan kesan, pesan, harapan serta kritik membangun atas pembelajaran yang diterimanya.
Kedua; berupa hasil pengamatan langsung yang dilakukan oleh guru mata pelajaran sejenis selaku pengamat saat pelaksanaan pembelajaran berlangsung
3. Melakukan evaluasi diri merupakan aktivitas yang penting karena dua 163ctual163. Pertama, ingin memperbaiki kualitas pengajaran kita. Kedua, tidak terlalu berharap banyak pada orang lain untuk mengamati proses pengajaran yang kita lakukan. Evaluasi diri merupakan bagian penting dalam aktivitas pembelajaran untuk memahami dan 163ctual makna terhadap proses dan hasil (perubahan) yang terjadi akibat adanya pengajaran yang kita lakukan. Hasil evaluasi diri digunakan untuk menetapkan langkah selanjutnya dalam upaya untuk menghasilkan perbaikan-perbaikan.
4. Beberapa hal yang dapat menyebabkan kegagalan dalam pelaksanaan pembelajaran :
 - a. Bahasa yang digunakan oleh guru sukar untuk dimengerti,
 - b. Guru kurang 163ctu menguasai kelas

- c. Cara mengajar Guru yang membosankan
- d. Guru kurang mampu memotivasi anak dalam belajar
- e. Guru kurang memahami anak didiknya di dalam menyerap pelajaran
- f. Guru kurang memahami kemampuan anak didiknya di dalam menyerap pelajaran
- g. Guru kurang disiplin dalam mengatur waktu.
- h. Guru enggan membuat persiapan tahapan proses belajar-mengajar
- i. Guru kurang menguasai materi,
- j. Guru kurang terampil mengajukan pertanyaan kepada murid, memberikan latihan soal atau kuis, sehingga murid kurang memahami tentang apa yang dimaksud oleh guru.
- k. Guru hanya mengutamakan pencapaian target kurikulum.

Kegiatan Pembelajaran 2

1. Empat hal yang dapat dijadikan masalah dalam PTK yaitu (1) masalah yang berkaitan dengan pengelolaan kelas, (2) masalah proses belajar mengajar, (3) masalah pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar; (4) masalah yang berkaitan dengan wahana
2. Langkah-langkah yang dapat dilakukan agar identifikasi masalah mengenai sasaran. : (1) Masalah harus riil. Masalah yang diangkat adalah masalah yang dapat dilihat, dirasakan, didengar, secara langsung oleh guru.; (2) Masalahnya harus problematik. Permasalahan yang bersifat problematik adalah masalah yang dapat dipecahkan oleh guru, mendapat dukungan literatur yang memadai, dan kewenangan mengatasinya secara penuh.; (3) Manfaatnya jelas. Hasil penelitian harus bermanfaat secara jelas; (4) Masalah harus fleksibel, yakni bisa diatasi dengan mempertimbangkan kemampuan peneliti, waktu, biaya, tenaga, sarana-prasarana, dan lain sebagainya.

Kegiatan Pembelajaran 3

1. Langkah-langkah pokok yang ditempuh pada siklus pertama dan siklus-siklus berikutnya adalah :
 - a. Perencanaan tindakan
 - b. Pelaksanaan tindakan
 - c. Pengumpulan data (pengamatan/observasi)
 - d. Refleksi (analisis, dan interpretasi)
2. Karakteristik suatu masalah yang layak diangkat untuk PTK, *pertama*, masalah itu menunjukkan suatu kesenjangan antara teori dan fakta empirik yang dirasakan dalam proses pembelajaran, *Kedua*, masalah tersebut memungkinkan untuk dicari dan diidentifikasi faktor-faktor penyebabnya, *Ketiga*; adanya kemungkinan untuk dicarikan alternatif solusi bagi masalah tersebut melalui tindakan nyata yang dapat dilakukan guru/peneliti.
3. Analisis masalah adalah kajian terhadap permasalahan, dilihat dari segi kelayakannya. Tujuan Analisis masalah adalah untuk mengetahui proses tindak lanjut perbaikan atau pemecahan yang dibutuhkan. Analisis masalah dipergunakan untuk merancang tindakan baik dalam bentuk spesifikasi tindakan, keterlibatan peneliti, waktu dalam satu siklus, indikator keberhasilan, peningkatan sebagai dampak tindakan, dan hal-hal yang terkait lainnya dengan pemecahan yang diajukan.
4. Contoh rumusan masalah yang mengandung tindakan ¹⁶⁵actual¹⁶⁵ional yang ditempuh :
 - a. Apakah strategi pembelajaran menulis yang berorientasi pada proses dapat meningkatkan kemampuan siswa dalam menulis?
 - b. Apakah pembelajaran berorientasi proses dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
 - c. Apakah penyampaian materi dengan menggunakan LKS dapat meningkatkan partisipasi siswa dalam kegiatan pembelajaran?
 - d. Apakah penggunaan strategi pembelajaran inkuiri dapat meningkatkan pemahaman siswa terhadap materi pelajaran IPS?

Evaluasi

Untuk mengukur pemahaman Saudara tentang isi materi yang terdapat pada Modul Diklat Pengembangan Keprofesian Berkelanjutan (PKB) Kompetensi Pedagogik Guru Kejuruan ini, Saudara diminta menjawab soal-soal pertanyaan dibawah ini. Usahakan jangan melihat kunci jawaban terlebih dahulu sebelum Saudara benar-benar menjawab seluruh soal evaluasi yang ada.

Petunjuk Pengisian Soal:

Jawablah pertanyaan-pertanyaan dibawah ini dengan cara memberikan tanda silang (X) pada salah satu huruf jawaban (a,b,c, atau d) yang Saudara anggap paling “benar”.

Soal

1. Refleksi dapat berarti bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah terjadi dan dilakukan. Dalam kegiatan pembelajaran yang dilaksanakan guru, kegiatan merefleksi pelaksanaan pembelajaran ini sangat penting untuk perbaikan proses pembelajaran ke depan. Waktu yang paling baik dilakukan guru untuk merefleksi hasil pelaksanaan pembelajaran adalah
 - a. Di akhir pelaksanaan tatap muka
 - b. Di akhir satu kompetensi
 - c. Di akhir semester
 - d. Di akhir tahun pelajaran
2. Guru risau karena nilai ulangan siswa pada pelajaran matematika selalu rendah, rata-rata kurang dari 50. Ini terjadi hampir setiap kali ulangan. Jika guru bertanya, siswa tampak ragu-ragu dan bingung. Kalau menjawab, jawabannya selalu salah. Contoh refleksi ini menunjukkan masalah yang dapat dikembangkan yang menjadi tanggung jawab guru dalam mengelola pembelajaran, yaitu yang berkaitan dengan:
 - a. Pengelolaan kelas
 - b. Proses belajar mengajar
 - c. Pengembangan/penggunaan sumber belajar
 - d. Wahana peningkatan personal dan profesional

3. "Siswa tidak pernah mengerjakan tugas atau pekerjaan rumah (PR)." Latar belakang atau penyebabnya, terdapat beberapa kemungkinan:
- 1) Banyak menonton acara TV sehingga mengabaikan tugas belajar
 - 2) Tugas terlalu sulit bagi saya
 - 3) Terlalu banyak bermain sehingga kehabisan waktu untuk mengerjakan tugas sekolah.
 - 4) Tugas sekolah terlalu monoton dan tidak pernah dibahas bersama secara tuntas

Mana dari ke empat penyebab permasalahan di atas yang tidak mungkin dapat diatasi oleh guru dengan pendekatan Penelitian Tindakan Kelas (PTK)?

- a. Penyebab 1 dan 4
 - b. Penyebab 2 dan 3
 - c. Penyebab 2 dan 4
 - d. Penyebab 1 dan 3
4. Mana diantara pernyataan dibawah ini yang menurut Saudara paling tepat untuk mendefinisikan istilah diagnosis
- a. diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara menganalisis gejala-gejala yang tampak.
 - b. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang penyebabnya, atau dengan cara meminta siswa mengemukakan pendapatnya tentang bagaimana cara guru mengajar
 - c. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang, atau dengan cara pengamatan kelas oleh guru mata pelajaran sejenis.
 - d. Diagnosis adalah penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan meneliti latar belakang penyebabnya atau dengan cara mengumpulkan informasi dari lingkungan keluarga

5. Dalam menilai sendiri keberhasilan pengajaran, kita membutuhkan informasi yang dapat dijadikan bahan pertimbangan dalam menentukan berhasil atau tidaknya pengajaran yang telah kita lakukan. Informasi-informasi tersebut selanjutnya dianalisis. Urutan langkah-langkah analisis yang benar menurut Saudara adalah:

- 1) menilai hasil-hasil pengukuran (tes atau non tes),
- 2) memberi makna (pemaknaan) atas hasil analisis yang kita lakukan.
- 3) menetapkan berhasil atau tidaknya aspek-aspek yang dinilai tersebut.
- 4) memberikan penjelasan
- 5) menetapkan tingkat keberhasilan dari masing-masing aspek penilaian
- 6) menentukan kriteria keberhasilan
- 7) Memberikan kesimpulan-kesimpulan yang masuk akal.

- a. 1, 3, 2, 4, 5, 6, 7
- b. 1, 6, 2, 3, 4, 5, 7
- c. 1, 6, 5, 3, 4, 6, 7
- d. 1, 5, 6, 3, 2, 4, 7

6. Salah satu jenis penilaian yang dapat dilakukan guru dalam pembelajaran yang berfungsi mengidentifikasi faktor-faktor Penyebab Kegagalan dan Pendukung Keberhasilan dalam Pembelajaran adalah :

- a. Penilaian formatif
- b. Penilaian sumatif
- c. Penilaian diagnostik
- d. Penilaian diri

7. Agar identifikasi masalah mengenai sasaran, ada empat langkah yang dapat dilakukan. Jika masalahnya demikian: “sebagian besar nilai Matematika siswa kelas X SMA “ Y ” dibawah standar kelulusan”, Ini merupakan contoh masalah yang menunjukkan bahwa : masalah tersebut :

- a. Rill
- b. problematik
- c. Manfaat jelas
- d. fleksibel

8. Jika guru ingin meningkatkan sifat dan kepribadian siswa; maka cara ini termasuk masalah yang berkaitan dengan :
 - a. Pengelolaan kelas,
 - b. Pengembangan atau penggunaan sumber-sumber belajar
 - c. Proses belajar mengajar
 - d. Wahana peningkatan personal dan profesional

9. Dari judul-judul penelitian dibawah ini, manakah yang merupakan judul Penelitian Tindakan Kelas (PTK)
 - a. Hubungan Antara Kemandirian Belajar Motivasi Berprestasi Dan Kemampuan Numerik Dengan Prestasi Belajar Matematika Pokok Bahasan Statitiska Siswa Kelas II Semester II SMK Negeri Se-Kec.... Kab... Tahun Ajaran 2013-2014
 - b. Hubungan Antara Keterlibatan Orang Tua Dengan Prestasi Belajar Biologi Siswa Kelas I Cawu 3 Di SMK..... Kabupaten Tahun Ajaran 2013-2014
 - c. Penggunaan Metode Drill Dalam Upaya Meningkatkan Prsetasi Belajar Siswa Kelas X B – Pada Mata Pelajaran Matematika Pokok Bahasan Persamaan Kuadrat Di SMK NegeriSemester I Tahun Pelajaran 2012-2013
 - d. Pengaruh Metode Ceramah Dan Metode Diskusi Terhadap Hasil Belajar Siswa SMK Kelas X Se Kecamatan

10. Pemecahan masalah dengan “ model tindakan tertentu yang merupakan suatu hal baru yang belum pernah dilakukan guru sebelumnya” merupakan ketentuan yang berlaku dalam memformulasikan suatu masalah. Hal ini termasuk dalam ketentuan :
 - a. Aspek substansi
 - b. Aspek orosinalitas
 - c. Aspek formulasi
 - d. Aspek teknis

11. Dari beberapa pengertian hpotesis dibawah ini, mana yang paling tepat menurut pendapat Saudara.
- Hipotesis dalam penelitian tindakan merupakan hipotesis pebedaan atau hubungan
 - Bentuk umum rumusan hipotesis tindakan sama dengan hipotesis dalam penelitian formal
 - Rumusan hipotesis tindakan memuat tindakan yang diusulkan untuk menghasilkan perbaikan yang diinginkan.
 - Hipotesis tindakan merupakan dugaan sementara yang masih harus diuji kebenarannya melalui teori-teori.
12. Rencana tindakan pada PTK merupakan tindakan pembelajaran kelas yang tersusun. Tahapan pada perencanaan ini terdiri atas kegiatan-kegiatan yang berurutan. Urutan kegiatan yang benar adalah :
- 1) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 2) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan; 3) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan
 - 1) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan
 - 1) Membuat secara rinci rancangan tindakan yang akan dilaksanakan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan;
 - 1) Mencari akar permasalahan; 2) Menetapkan cara yang akan dilakukan untuk menemukan jawaban; 3) Menentukan cara yang tepat untuk menguji hipotesis tindakan;

13. Hasil analisis kekuatan dan kelemahan pembelajaran yang telah dilaksanakan dapat digunakan guru untuk
- mempertahankan kebiasaan mengajar karena sudah lama dan banyak berpengalaman
 - mengusulkan penyediaan media mengajar yang canggih untuk meningkatkan pembelajaran
 - merancang ulang rancangan pembelajaran yang berdasarkan analisis terbukti memiliki kelemahan
 - memberikan latihan tambahan berupa tes untuk para siswa
14. Tahap perencanaan pada siklus I intinya adalah identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah. Berikut ini yang bukan merupakan kegiatan pada tahap tersebut adalah...
- Melakukan observasi dengan menggunakan format observasi
 - Menyusun dan mengembangkan scenario pembelajaran
 - Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM
 - Mengembangkan format evaluasi dan observasi
15. Manfaat yang didapat dengan dilakukannya PTK adalah
- Guru dapat berkembang dan meningkatkan kinerjanya secara profesional, karena guru dapat menilai, merefleksi diri, dan mampu memperbaiki pembelajaran yang dikelolanya
 - Guru dapat bertindak sebagai praktisi dan merasa puas terhadap apa yang dikerjakan atau diajarkan di kelas
 - Guru dapat bertindak sebagai penilai pembelajaran yang dilakukan didalam maupun diluar kelas
 - Guru dapat melakukan evaluasi siswa dan menganalisis cara belajar siswa dan mengembangkan cara penilaian pembelajaran.

Kunci Jawaban Evaluasi

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15
C	B	D	A	D	C	A	D	C	B	C	A	C	A	A

Penutup

Banyak jalan yang dapat ditempuh para pendidik/guru dan tenaga kependidikan dalam mengembangkan profesinya, setidaknya ada lima cara dan salah satunya adalah kegiatan penulisan karya tulis ilmiah (KTI). Sedangkan penelitian merupakan salah satu dari kegiatan penulisan KTI.

Penelitian tindakan kelas merupakan salah satu jenis penelitian dari berbagai jenis penelitian yang ada, seperti penelitian eksperimen dan penelitian kualitatif. Namun PTK merupakan jenis penelitian yang paling tepat dan strategis untuk perbaikan proses pembelajaran yang permasalahannya banyak dialami oleh tenaga pendidik dan kependidikan. Oleh karena itu jenis penelitian ini sangat tepat untuk dipahami dan diaplikasikan dalam upaya mengatasi masalah yang relevan, yang ke sehariannya tidak lepas dari masalah di kelas atau proses pembelajaran

Dengan membiasakan diri merespons permasalahan aktual di kelas/lingkungan kerja dan adanya upaya untuk mengatasinya, niscaya akan mampu meningkatkan kualitas pendidikan, dan profesionalisme pendidik dan tenaga kependidikan akan lebih mudah tercapai.

Glosarium

<i>As usual</i>	Yang biasa saja
Diagnosis	1. penentuan jenis penyakit dengan cara meneliti (memeriksa) gejala-gejalanya; 2. Penentuan jenis masalah atau kelainan atau ketidakmampuan dengan meneliti latar belakang penyebabnya
<i>Das sein</i>	Kenyataan nyata
<i>Das sollen</i>	Kondisi yang diharapkan
Empiris	Berdasarkan pengalaman (terutama yang diperoleh dari penemuan, percobaan, pengamatan yang telah dilakukan)
<i>Professional judgement</i>	Penilaian secara profesional
<i>Refleksi</i>	Bergerak mundur untuk merenungkan kembali apa yang sudah dilakukan
<i>Setting</i>	Pengaturan
<i>Subject matter</i>	Pokok

Daftar Pustaka

- Asep Jihad dkk. 2013. Evaluasi Pembelajaran. Yogyakarta. Multi Pressindo
- Ekawarna. 2010. Penelitian Tindakan Kelas. Jakarta. Gaung Persada
- <http://wahyuprimasari.blogspot.co.id/2011/02/refleksi-proses-dan-hasil-asesmen.html> (diunduh 20 November 2015)
- <https://ptkguru.wordpress.com/2008/05/11/penelitian-tindakan-kelas> (diunduh 20 November 2015)
- <http://bknpologi.blogspot.co.id/2010/11/diagnosis-kesulitan-belajar.html> (diunduh 18 November 2015)
- Kunandar. 2008. Langkah Mudah Penelitian Tindakan Kelas Sebagai Pengembangan Profesi. Rajagrafindo Persada
- Suhaimi Arikunto dkk. 2007. Penelitian Tindakan Kelas. Jakarta. Bumi Aksara.
- Suyadi, 2012. Buku Panduan Guru Profesional Penelitian Tindakan Kelas dan Penelitian Tindakan Sekolah. Yogyakarta. Andi.
- Udin Syaefudin Saud.2009. Pengembangan Profesi Guru. Bandung. Alfabeta
- Wina Sanjaya. 2008. Strategi Pembelajaran Berorientasi Standar Proses. Prenada Media Group
- Zainal Aqib. 2006. Penelitian Tindakan Kelas untuk Guru. Bandung. Yrama Widya.

Lampiran

Lampiran 3 LK-1.1

LK – 1.1

Lembar Pengamatan Proses Belajar Mengajar

Nama Guru :
 Tahun Pelajaran :
 Kelas/semester :
 Pokok Bahasan :

NO	KEGIATAN	PENILAIAN				CATATAN
		4	3	2	1	
1	Apersepsi					
2	Penjelasan materi					
3	Penjelasan metode pembelajaran					
4	Teknik pembagian kelompok					
5	Penguasaan kelas					
6	Penggunaan media					
7	Suara					
8	Pengelolaan kegiatan diskusi					
9	Bimbingan kepada kelompok					
10	Pengelolaan kegiatan diskusi					
11	Pemberian pertanyaan/kuis					
12	Kemampuan melakukan evaluasi					
13	Memberikan penghargaan individu dan kelompok					
14	Menentukan nilai individu dan kelompok					
15	Menyimpulkan materi pembelajaran					
16	Menutup pembelajaran					
17	Menyimpulkan materi pembelajaran					
18	Menutup pembelajaran					

Pengamat

()

Lembar Pengamatan Kesesuaian Mengajar

Nama Guru :

Tahun Pelajaran :

Kelas/semester :

Pokok Bahasan :

Komponen	Tertulis Di RPP	Proses Pembelajaran	Hasil Diagnosis	Hasil Penilaian	Penyebab Kegagalan
Kegiatan Awal					
Kegiatan Inti					
Kegiatan Penutup					

Pengamat

()

Lampiran 5 LK-2.1

LK 2.1

No	Masalah Yang Diambil	Identifikasi Masalah	Alternatif Pemecahan Masalah/solusi	Fokus Pemecahan Masalah	Keterangan/ Catatan.

Lampiran 6 LK-3.1

LK 3.1.

No	Fokus Masalah yang dihadapi	Identifikasi Penyebab Timbulnya Masalah	Alternatif Tindakan Pemecahan Masalah

SISTEMATIKA PROPOSAL PENELITIAN TINDAKAN KELAS

Judul Penelitian
Peneliti

Bab I. PENDAHULUAN

1. Latar Belakang Masalah
2. Identifikasi Masalah
3. Rumusan Masalah
4. Cara Memecahkan Masalah
5. Hipotesis Tindakan
6. Tujuan PTK
7. Manfaat Hasil Penelitian

Bab II. Kajian Pustaka

Bab III. Metodologi Penelitian

1. Setting Penelitian
2. Sasaran Penelitian
3. Rencana Tindakan
4. Teknik Pengumpulan Data
5. Analisis Data

PEDOMAN PENYUSUNAN PTK

No	KEGIATAN	Cek
	RENCANA PTK	
1	Identifikasi masalah dan alternatif pemecahan masalah	
2	Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM	
3	Menentukan Pokok Bahasan	
4	Mengembangkan skenario pembelajaran	
5	Menyusun LKS	
6	Menyiapkan sumber belajar	
7	Mengembangkan format evaluasi	
8	Mengembangkan format observasi pembelajaran	
9	Melakukan simulasi pelaksanaan tindakan	
	Kegiatan Siklus 1	
	A. Perencanaan	
1	Merencanakan pembelajaran yang akan diterapkan dalam PBM	
2	Menentukan pokok bahasan	
3	Mengembangkan skenario pembelajaran	
4	Menyiapkan sumber belajar	
5	Mengembangkan format evaluasi	
6	Mengembangkan format evaluasi pembelajaran	
	B. Tindakan	
1	Menerapkan tindakan mengacu kepada skenario pembelajaran	
	C. Pengamatan	
1	Melakukan observasi dengan memakai format observasi	
2	Menilai hasil tindakan dengan menggunakan format	
	D. Refleksi	
1	melakukan evaluasi tindakan yang telah dilakukan yang meliputi evaluasi mutu, jumlah dan waktu dari setiap macam tindakan	
2	melakukan pertemuan untuk membahas hasil evaluasi tentang scenario pembelajaran, dan lain-lain	
3	memperbaiki pelaksanaan tindakan sesuai hasil evaluasi untuk digunakan pada siklus berikutnya	
4	evaluasi tindakan 1	
	Kegiatan Siklus 2	
	A. Perencanaan	
1	Identifikasi masalah dan penetapan alternative pemecahan masalah	
2	Pengembangan program tindakan II	
	B. Tindakan	
	Pelaksanaan program tindakan II	
	C. Pengamatan	
	Pengumpulan dan analisis data tindakan II	
	D. Refleksi	
	Evaluasi Tindakan II	
	Siklus-siklus berikutnya	



DIREKTORAT JENDERAL
GURU DAN TENAGA KEPENDIDIKAN
2016